Champion® Entsafter

Bedienungsanleitung

Champion® User Manual

Champion®Mode d'emploi

- Champion® Gebruiksaanwijzing
- Champion® Instruzioni per l'uso
- Champion® Manual de instrucciones
- Champion® Návod k obsluze
- Champion® Ghid de utilizare
- Champion® Instrukcja obsługi

50990 · 08/2008

Importeur & Service-Center

Importer & service center

Importateur & service après-vente

Keimling Naturkost

Zum Fruchthof 7a
21614 Buxtehude
Tel: 04161/51 16 0 (Mo-Fr: 8-18 Uhr)
Fax: 04161/51 16 16
naturkost@keimling.de
www.keimling.de

Tel: 01/31 91 262 (Mo-Fr: 8-18 Uhr)
Fax: 01/31 91 263
naturkost@keimling.at
www.keimling.at

Tel: 0800 534 654 (Gratisnummer)
Fax: 0800 534 655 (Gratisnummer)
naturkost@keimling.ch
www.keimling.ch

Tel: 0 800 009 051 (numéro vert en France)
Fax: +49 4161/51 16 16
naturelle@keimling.fr
www.keimling.fr

Phone: 0870 850 7112 (local rate in UK)
Fax: 0870 850 7113
service@keimling.co.uk
www.keimling.co.uk

Phone: +49 4161/51 16 280
Fax: +49 4161/51 16 16
service@keimling.eu
www.keimling.eu

Bitte halten Sie das Kaufdatum und die Seriennummer des Gerätes bereit. Die Nummer ist unterhalb des Gerätes angebracht.

Please keep the date of purchase and the serial number of the appliance handy. This number is found on the bottom of the appliance.

Veuillez garder la date d'achat et le numéro de série de votre appareil toujours à portée de main. Il est indiqué au bas de l'appareil.

© 2008 Keimling Naturkost, 21614 Buxtehude (Deutschland)

Inhaltsverzeichnis internat.

Index (english)

Table des matières (français)

Bedienungsanleitung 4

User Manual (english) 30

Mode d'emploi (français) 56

Gebruiksaanwijzing (Nederlands) 82

Instruzioni per l'uso (Italiano) 98

Manual de instrucciones (Espagñol). 114

Návod k obsluze (Česky) 130

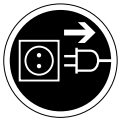
Ghid de utilizare (Română) 146

Instrukcja obsługi (Polski) 162

Achtung / Attention

Vor Gebrauch Anleitung lesen.
Read instructions before using.
Lisez mode d'emploi avant usage.

Gerät nicht in Wasser tauchen.
Do not immerse into water.
Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.



Wenn nicht in Betrieb, Stecker ziehen.
Unplug when not in use.
Débranchez l'appareil après utilisation.

Achtung: Gerät nicht öffnen! Gefahr eines Stromschlages!
Warning: Do not open device! Risk of electrocution!
Attention : ne pas ouvrir l'appareil ! Risque de décharge électrique !

Champion® Entsafter - Der Saftpressen-Klassiker

Bedienungsanleitung

Deutsch

Champion® Entsafter - Der Saftpressen-Klassiker

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise 6
Produktbestandteile 7
Bedienung 8
Gerät aufbauen 8
Gerät abbauen 9
Entsaften 10
Pürieren und Homogenisieren 11
Reinigen und Pflegen. 11
Problembehebungen. 12
Rezepte 15
A) Gemüsesäfte 15
B) Fruchtsäfte 19
C) Eiscreme 21
D) Sorbets 23
E) Fruchtpürees & Soßen 25
F) Nussmuse (Nussbutter) 26
G) Baby- und Seniorennahrung 26
Garantiebestimmungen 27
Technische Daten 28

Champion® Entsafter - Der Saftpressen-Klassiker

Wichtige Sicherheitshinweise

Bei der Benutzung elektrischer Geräte müssen immer folgende grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden:

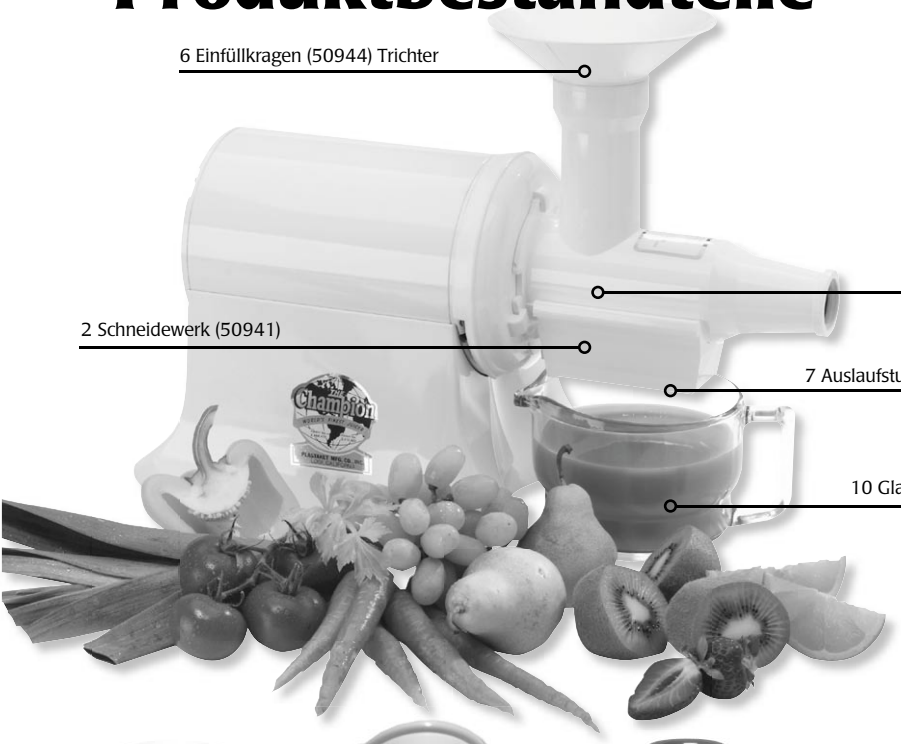
1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
2. Die Champion Saftpresse sollte nie unbeaufsichtigt sein, wenn sie in Betrieb ist.
3. Bei der Benutzung von elektrischen Geräten in der Reichweite von Kindern ist besondere Vorsicht und sorgfältige Aufsicht geboten. Halten Sie kleine Kinder vom laufenden Champion fern. Lassen Sie die Maschine nicht von Kindern bedienen.
4. Zum Befüllen des Einfüllstutzens den Stopfer verwenden.
5. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder Ihrer Arbeitsfläche hängen und achten Sie darauf, dass es keine heißen Oberflächen berührt.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
7. Verwenden Sie keine Zubehörteile, die nicht vom Hersteller/Importeur empfohlen oder verkauft werden. Sie könnten Feuer, elektrische Schläge oder Verletzungen verursachen.
8. Weder Finger noch andere Gegenstände in die Vorsatzöffnung stecken, während das Gerät läuft.
9. Fassen Sie nie unter den Vorsatz oder in den Einfüllstutzen, solange der Stecker eingesteckt ist.
10. Berühren Sie auf keinen Fall sich bewegende Teile.
11. Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie das Schneidwerk anfassen. Die Messerchen sind scharf.
12. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Sieb beschädigt ist, mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät Störungen gezeigt hat oder in irgendeiner anderen Weise beschädigt wurde. Senden Sie das Gerät zu ihrem Champion Service-Center (siehe Seite 2), um es dort untersuchen, reparieren oder einstellen zu lassen.
13. Um elektrische Schläge zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker und die Motorbasis der Champion Saftpresse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Zum Reinigen des Geräts wischen Sie es einfach feucht ab (siehe Reinigen & Pflegen, S. 11).
14. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, wenn Sie Bestandteile montieren oder demontieren und bevor Sie es reinigen. Stecken Sie es aus, indem Sie am Stecker selbst und nicht am Kabel ziehen.
15. Warten Sie, bis der Motor aus ist, bevor Sie das Gerät auseinander bauen.
16. Warten Sie, bis der Motor aus ist, bevor Sie den Stecker ziehen.
17. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nach jedem Gebrauch aus der Steckdose.

Diese Anweisung bitte aufbewahren!

Vor Inbetriebnahme unbedingt lesen:
Der Champion-Entsafter ist mit einem Magnet-Sicherheits-System ausgerüstet, welches sicherstellt, dass der Motor nur dann läuft, wenn das Schneidewerk durch den Vorsatz geschützt ist. Wenn Sie feststellen, dass der Motor nicht funktioniert, prüfen Sie sehr sorgfältig, dass der Vorsatz, Einsatz (Sieb oder Homogenisierplatte) und Auslaufstutzen richtig aufgebracht und richtig positioniert sind (s. S. 8, Das Gerät aufbauen). Der Betrieb ist aus Sicherheitsgründen nur mit eingesetzter Sieb- oder Homogenisierplatte zugelassen.

Champion® Entsafter - Der Saftpressen-Klassiker

Produktbestandteile



3 Siebplatte fein (50942)

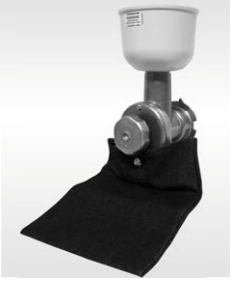
5 Homogenisierplatte (50943)

8 Stopfer (50946)

Handsieb (50939)

Weiteres Zubehör, nicht im Lieferumfang enthalten!

4 Siebplatte grob (50911)



9 Getreidemahlvorsatz (50910)

Champion® Entsafter - Der Saftpressen-Klassiker

Gerät aufbauen

Um Routine zu bekommen, bauen Sie den Champion einige Male nach dieser Anleitung auf und ab. Erst wenn alle Teile richtig zusammengesetzt sind, stecken Sie den Stecker ein und schalten das Gerät ein. Es dürfen keine harten Gegenstände wie Löffel, Messer, Münzen, Reißnägel usw. in den Entsafter gelangen. Bevor Sie irgendwelche Teile entfernen, schalten Sie das Gerät aus, warten bis es zum Stillstand gekommen ist und ziehen den Stecker heraus.

1. Schneidwerk aufsetzen

Damit das Messer immer gut auf der Achse gleitet und damit das Schneidwerk nicht durch einen möglichen Unterdruck festgehalten wird, empfehlen wir, vor jedem Gebrauch die Achse mit 2-3 Tropfen (nicht mehr) Oliven- oder Kokosnussöl zu ölen. Dieses Öl gelangt nicht in den Saft. Auf keinen Fall sollten Sie Butter, Margarine oder mineralische Fette verwenden.

Füllen Sie die Öffnung des Schneidwerks mit kaltem Wasser. Gießen Sie das Wasser aus. Die Öffnung des Schneidwerks besitzt eine flache Seite. Stecken Sie das Schneidwerk so auf die Achse, dass die flache Seite der Schneidwerköffnung auf die flache Seite der Achse trifft.

Damit die Öffnung austrocknen kann, soll das Messer nur zum Gebrauch auf der Welle sitzen. Ansonsten soll das Messer so aufbewahrt werden, dass Luft in die Öffnung des Schneidwerks gelangen kann.

2. Vorsatz aufstecken

Schieben Sie den Vorsatz - Einfüllstutzen nach unten - über das Schneidwerk.

3. Auslaufstutzen aufbringen

Zum Entsaften nehmen Sie das Sieb, zum Pürieren / Homogenisieren die Nylonplatte.

Legen Sie jetzt das Sieb bzw. die Platte in die Vertiefung des Vorsatzes und halten Sie es mit der einen Hand in Position. Mit der anderen Hand stecken und schieben Sie den Auslaufstutzen bis zum Anschlag auf. Am Auslaufstutzen ist zu Ihrer Sicherheit ein Magnet befestigt. Nur wenn der Auslaufstutzen bis ganz nach hinten geschoben ist und der Vorsatz ausgerichtet ist (siehe Punkt 4), läuft der Motor. Der Auslaufstutzen ist nur in einer Richtung aufsetzbar.

4. Vorsatz ausrichten

Den Vorsatz bewegen Sie nun leicht seitlich, so dass die Halterung frei liegt.

Drehen Sie ihn nun leicht nach links, bis die Öffnungen im hinteren Teil des Vorsatzes auf

die Haltekralle treffen. Schieben Sie nun den Vorsatz ganz hinein, und drehen Sie ihn noch einmal nach links bis zum Anschlag. Jetzt ist er in der richtigen Stellung zum Arbeiten.

Champion® Entsafter - Der Saftpressen-Klassiker

Gerät abbauen

Vorsicht! Nicht vorne in das laufende Messer fassen!

Stecker aus der Steckdose ziehen. Die Maschine ist zum Stillstand gekommen. Jetzt den Vorsatz etwas nach rechts drehen, leicht hin- und herbewegen und dann ziehen.

Bitte beachten Sie:

Es ist ganz normal, dass sich zwischen Schneidwerk und der Edelstahl-Nabe des Motors etwas Trester absetzt.

Champion® Entsafter - Der Saftpressen-Klassiker

Entsaften

Zum Entsaften verwenden Sie die feine Siebplatte (3) zusammen mit dem Auslaufstutzen. Wenn Sie gerne mehr Faserstoffe in ihrem Saft mögen, bestellen Sie sich bei ihrem Champion-Importeur (s.S. 2) die grobe Siebplatte (4). Diese wird außerdem für das Entsaften von Beeren empfohlen. Stellen Sie eine flache Saftkanne (Best.-Nr. 50141) oder eine Schüssel unter den Auslaufstutzen, um den Saft aufzufangen und eine Schüssel unter die vordere Vorsatzöffnung, um den Trester aufzufangen. Stattdessen können Sie den Trester auch auffangen, indem Sie eine Plastiktüte mit einem Gummi am Vorsatz befestigen

Qualität des Füllgutes

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie frisches, knackiges, vorgekühltes Gemüse aus biologischen Anbau nehmen. Eine frische Karotte z.B. bricht in zwei Teile, wenn Sie sie biegen, eine ältere gibt nach.

Der Saft, den Sie bekommen kann nie besser sein, als das Füllgut, das Sie in den Entsafter geben. Aus holzigem, altem, welkem Gemüse kann kein besonders guter Saft gepresst werden. Dagegen erhalten Sie aus knackigfrischem, vorgekühltem Gemüse köstlich-erfrischende Säfte.

Gemüse vorbereiten

Reinigen Sie das Gemüse vor dem Entsaften.
Lassen Sie das Gerät nicht leer laufen.
Der Champion kann ohne Unterbrechung jede beliebige Menge Saft herstellen. Um beste Ergebnisse zu erzielen, geben Sie so große Stücke in den Entsafter, wie der Einfüllstutzen zulässt.

Richtig einfüllen

Geben Sie das Gemüse kontinuierlich ein. Es ist wichtig, den Stopfer nach jeder Füllung einige Sekunden gedrückt zu halten, um einen Rückstau des Tresters in den Einfüllstutzen zu vermeiden. Durch das gedrückt halten des Stopfers erreichen Sie, dass der Trester vorne am Gerät austritt.

Überlastung

Wenn der Champion überlastet ist, macht er ein klickendes Geräusch. Lassen Sie sich nicht beunruhigen! Es zeigt nur an, dass zu schnell eingefüllt wurde oder dass der Stopfer nicht lange genug gedrückt wurde.

Blockierung - sofortige Entleerung

Wenn der Champion während des Entsaftens verstopft, kann er schnell entleert werden, indem Sie eine große Möhre in den Einfüllstutzen stecken und den Stopfer mit einer Hand herunter drücken. Währenddessen üben Sie Druck auf das spitz zulaufende Ende des Vorsatzes aus, indem Sie es mit der anderen Hand herunter drücken.

Vorsicht! Nicht vorne in das laufende Messer fassen!

Üben Sie solange Druck aus, bis der Vorsatz sich entleert hat und das Schneidwerk am Vorsatz reibt.

Zu feuchter Trester

Der Trester von den ersten zwei oder drei entsafteten Stücken ist möglicherweise feuchter als gewohnt. Füllen Sie diesen Trester nochmals ein, um die maximale Entsaftung zu bekommen.

Zu feuchter Trester kann auch durch zu schnelles Einfüllen, ein verstopftes Sieb oder ein stark gebrauchtes, stumpfes Schneidwerk verursacht werden.

Schalten Sie den Champion aus, entfernen Sie die Siebplatte (3/4) und reinigen Sie sie mit einer Bürste. Klopfen Sie die Siebplatte auf eine Tischkante: das Sieb gibt jeden Rückstand frei. Ggf. bestellen Sie eine neue Siebplatte oder ein neues Schneidwerk (Best.-Nr. 50941). Reinigen Sie das Sieb und das Schneidwerk gleich nach jedem Gebrauch. So können Sie es von allen Rückständen leicht freihalten.

Trester von Früchten ist natürlicherweise feuchter als Gemüsepulpe.

Verlangsamen Sie das Einfülltempo bei besonders saftigem Obst und Gemüse. So bekommen Sie einen trockeneren Trester und mehr Saft. Wenn Sie den allerletzten Tropfen herausholen wollen, geben Sie den Trester ein zweites Mal durch. Für den Champion ist das kein Problem.

Absatz und Schaum

Durch die hohe Saftausbeute wird etwas Bodensatz im Saft erzeugt. Möglicherweise entsteht auch etwas Schaum durch den Pressdruck im Champion. Schaum und Bodensatz können Sie entfernen, indem Sie den Saft durch das beiliegende Handsieb seien.

Champion® Entsafter - Der Saftpressen-Klassiker

Pürieren und Homogenisieren

Zum Pürieren bzw. Homogenisieren benutzen Sie die Homogenisierplatte (5) statt der Siebplatte. Stellen Sie eine Schüssel oder einen Behälter unter die vordere Öffnung. Wenn Sie saftige Lebensmittel pürieren, stellen Sie eine zweite Schüssel unter den Auslaufstutzen. Das Austreten von Flüssigkeiten am Auslaufstutzen und an der Motorabdeckung ist ganz normal.

Geeignete Lebensmittel

Aus Früchten können Sie Fruchtsoßen herstellen (siehe Rezepte, S. 25); rohes und gekochtes Gemüse und Obst verwenden Sie für Babynahrung und Seniorenkost (siehe Rezepte, S. 26); frische Nüsse pürieren Sie zu Nussmus (siehe Rezepte S. 26); aus gefrorenen Früchten stellen Sie leckere Eiscremes oder Sorbets her (siehe Rezepte ab S. 21). Der Champion bietet Ihnen eine Fülle leckerer Speisen.

Vorbereitung

Wenn Sie keine Kerne und keine Haut im Pürierten haben mögen, entfernen Sie sie zuvor. Jedes Lebensmittel, das weich und saftig ist, kann mit dem Champion homogenisiert werden.

Achtung

Versuchen Sie nicht, trockene Lebensmittel wie Getreide oder Bohnen zu pürieren. Da diese keine oder nur wenig Flüssigkeit enthalten, können sie nicht püriert werden. Hier empfehlen wir das Einweichen über Nacht.

Auch Nüsse erfahren eine Sonderbehandlung (siehe S. 26).

Champion® Entsafter - Der Saftpressen-Klassiker

Reinigen und Pflegen

Reinigen Sie die Nylonteile sofort nach dem Gebrauch. Verwenden Sie nur kaltes Wasser und Spülmittel. Warmes und heißes Wasser können dazu führen, dass sich die Teile verziehen.

Waschen Sie die Nylonteile nie in heißem Wasser. **Nicht in der Spülmaschine reinigen.**

Alle Lebensmittelreste müssen entfernt werden. Lassen Sie nicht zu, dass die Reste hart werden und sich festsetzen. Verwenden Sie hierzu ein Schwammtuch und eine Bürste. Das Sieb reinigen Sie, indem Sie es auf die Tischkante klopfen und danach gut durchspülen.

Achten Sie ganz besonders darauf, dass im Sieb keinerlei Reste verbleiben. Dies ist ganz entscheidend für die Saftausbeute Ihres Champion.

Wenn die Teile sehr befleckt sind (z.B. Möhrenflecken), weichen Sie sie ein. Spritzen Sie Spülmittel auf, schrubben Sie sie mit einer Bürste ab und spülen Sie sie unter dem Wasserhahn ab.

Das Motorgehäuse reinigen Sie mit einem feuchten Schwammtuch.

Champion® Entsafter - Der Saftpressen-Klassiker

Problembehebungen

Problem	Möglicher Grund	Lösung
Der Champion wirft den Trester nicht ordnungsgemäß aus	Das Pressgut ist in zu kleine Stücke geschnitten.	Schneiden Sie das Pressgut möglichst in große Stücke, so groß, dass sie eben in den Entsafter passen.
	Es ist ein Rückstau entstanden, durch zu langsames Einfüllen des Pressguts.	Geben Sie das Pressgut mit mittlerer Geschwindigkeit ein und halten Sie den Stopfer so lange nach unten gedrückt, bis das Pressgut geraspelt ist. Wenn Sie den Stopfer loslassen, sollte er nicht mehr als 1 cm herausragen.
	Der Vorsatz des Champion ist verstopft.	Um den Trester zu entleeren, drücken Sie ganz vorne auf den Vorsatz, während Sie das Pressgut einfüllen oder den Stopfer nach unten drücken. Das verursacht etwas Lärm, aber beschädigt die Maschine nicht. **Achtung! Nicht in die Öffnung des Vorsatzes greifen!**
Das Schneidwerk (2) steckt auf dem Schaft, ist schwer zu entfernen		Wenn das Messer auf dem Schaft steckt, kippen Sie den Champion vorwärts und tropfen etwas Kriechöl zwischen Messer und Maschine. Während der Entsafter nach vorne geneigt steht, lassen Sie das Öl 24 Stunden einwirken.
		Wenn das Messer immer noch auf dem Schaft steckt und sich nicht abziehen lässt, schieben Sie einen Schraubenzieher zwischen Messer und Maschine und drehen den Schraubenzieher.
		Entfernen Sie alle Teile. Reinigen Sie den Schaft mit einem Schmirgelpapierstreifen. Schmieren Sie den Schaft vor jedem Gebrauch mit 2-3 Tropfen Oliven- oder Kokosnussöl ein. Füllen Sie dann kaltes Wasser in die Öffnung des Schneidwerks. Gießen Sie das Wasser aus und stecken Sie das Schneidwerk auf den Schaft. Schieben Sie das Messer 2 mal vor und zurück, um die Stockung zu reduzieren.
		Reinigen Sie die Höhle des Messers gut, indem Sie es über Nacht in eine starke Lösung kalten Wassers und Spülmittel einweichen. Schaben Sie vorsichtig mit einem kleinen Schraubenzieher an den Höhlenwänden des Schneidwerks, um Schmutz zu entfernen. Lassen Sie das Wasser gut austropfen und bewahren Sie das Schneidwerk auf der Seite liegend auf, damit die Höhle gut austrocknen kann. Stecken Sie das Schneidwerk nur zum Gebrauch auf den Schaft. Bewahren Sie das Messer ansonsten außerhalb der Maschine auf.

Champion® Entsafter - Der Saftpressen-Klassiker

Problembehebungen

Problem	Möglicher Grund	Lösung
Der Saft kommt zusammen mit dem Trester heraus	Ist die Siebplatte richtig eingelegt?	Kontrollieren Sie die Lage der Siebplatte anhand der Anleitung auf Seite 8. Legen Sie das Sieb eventuell noch einmal ein und befolgen Sie dabei genau die Anweisungen auf Seite 8.
	Ist die Siebplatte verstopft?	Wenn die Löcher in der Siebplatte verstopft sind, weichen Sie sie 24-48 Stunden in einer starken Lösung kalten Wassers und Spülmittel ein, und dann bürsten Sie sie noch einmal. Die Siebplatte sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
		Hilft dies nicht, so empfehlen wir, die Siebplatte über Nacht in reinem Olivenöl einzuweichen.
		Ansonsten bestellen Sie eine neue Siebplatte.
Der Motor fühlt sich warm an	Der Motor ist lediglich lackiert und nicht weiter isoliert, so dass es normal ist, dass sie die Wärme verspüren.	Solange Sie den Motor anfassen können, besteht kein Grund zur Besorgnis.
Saft leckt zwischen Nylon-Teilen heraus	Es leckt ein wenig.	Kein Grund zur Beunruhigung. Das ist ganz normal und hängt mit der Feuchtigkeit des Pressgutes zusammen.
	Es leckt sehr stark: Die Nylon-Teile sind durch unsachgemäßen Gebrauch oder durch heißes Waschen verzogen.	Kontaktieren Sie ihren Importeur (siehe S. 2, Importeur und Service-Center).
Die Champion-Teile sind verfärbt und verschmiert	Die Verfärbungen werden von roten und grünen Gemüsesorten verursacht.	Die Qualität des Saftes wird hierdurch nicht beeinträchtigt. Jedoch können Sie Teile von Zeit zu Zeit einer Intensivreinigung unterziehen. Hierbei benutzen Sie Butter, Margarine oder Öl, um die Farbreste vom Gemüse zu entfernen. Zusätzlich weichen Sie die Teile mit viel Spülmittel mindestens 5 Stunden in kaltem Wasser ein.

Champion® Entsafter - Der Saftpressen-Klassiker

Problembehebungen

Problem	Möglicher Grund	Lösung
Der Motor läuft nicht	Sind alle Teile, wie auf Seite 8 beschrieben, richtig zusammengesetzt?	Zu ihrer Sicherheit läuft der Motor nur, wenn der Auslaufstutzen bis ganz nach hinten geschoben ist.
Der Trester ist zu feucht* * Der Champion schneidet die Zellen des Entsaftungsgutes auf. Dadurch erscheint der Trester generell feuchter als bei anderen Entsaftern. Wichtig ist die Entsaftungsmenge. Sinkt diese Menge, gibt es drei mögliche Ursachen.	Das Füllgut wird zu schnell hintereinander eingegeben.	Verlangsamen Sie das Tempo beim Einfüllen auf eine „mittlere" Geschwindigkeit und halten Sie den Stopfer ca. 2 Sekunden unten gedrückt.
	Das Sieb (3, 4) muss gereinigt oder erneuert werden.	Reinigen Sie das Sieb nach der Anleitung auf S. 11 oder kontaktieren Sie ihr Champion-Service-Center (siehe S. 2).
	Das Schneidwerk ist stumpf geworden und muss ersetzt werden.	Kontaktieren Sie ihr Champion-Service-Center (siehe S. 2).
Saft wird heiß	Möglicherweise ist das Entsaftungsgut alt und ausgetrocknet (z.B. von der Überwinterung).	Benutzen Sie gutes, frisches Pressgut, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
	Das Entsaftungsgut wird zu langsam nachgefüllt.	Mit „mittlerer" Geschwindigkeit nachfüllen und Stopfer ca. 2 Sekunden unten gedrückt halten.
	Schneidwerk ist stumpf und muss erneuert werden.	Kontaktieren Sie ihr Champion-Service-Center (siehe S. 2).
Sirilierendes Geräusch (ähnlich wie ein Vogel)	Möglicherweise ist die Dichtung an der Motorabdeckung angegriffen und undicht geworden.	Es besteht die Gefahr, dass Lager und Motor Schaden erleiden. Senden Sie ihr Gerät zur Reparatur ein. Kontaktieren Sie dazu ihr Champion-Service-Center.
Riefen im Schneidwerk	Es handelt sich um herstellungsbedingte Riefen, die beim Gießen entstehen.	Solange das Schneidwerk unbenutzt ist, sind die Riefen kaum wahrnehmbar. Der Saft färbt das Schneidwerk und die Riefen werden deutlicher wahrgenommen. Sie werden sich aber nicht verstärken, noch wird das Schneidwerk brechen.

Wichtig:

Eventuelle Reparaturen müssen zu ihrer Sicherheit fachmännisch durchgeführt werden. Führen Sie deshalb Reparaturen nicht selbst durch! Senden Sie Ihren Champion mit genauer Fehlerbeschreibung zum Importeur (siehe S. 2) ein.

Champion® Entsafter - Der Saftpressen-Klassiker

Rezepte - A) Gemüsesäfte

Reiner Möhrensaft

Möhrenqualität: Verwenden Sie immer frische, knackige, vorgekühlte Möhren. Wenn die Möhren holzig sind oder lange in der Erde stecken, ist wenig Saft enthalten, und Sie können nicht viel Saft erwarten. Wenn die Möhren sehr trocken sind, kann es sein, dass der Vorsatz sehr heiß wird.

Vorbereitung: Schneiden Sie den Blattansatz ca. 0,5 cm ab, um eventuell verborgenen Schmutz zu entfernen. Waschen und bürsten Sie die Möhren mit einer Gemüsebürste. Schälen Sie die Möhren nicht, und schneiden Sie sie nicht in kleine Stücke. Lassen Sie die Möhren ganz und teilen Sie sie nur, wenn Sie sonst nicht in den Einfüllstutzen passen.

Einfüllen: Füllen Sie die Möhren mit mittlerer Geschwindigkeit ein, und halten Sie den Stopfer ca. 3-5 Sekunden nach jeder Möhre gedrückt. Wenn der Stopfer nach dem Loslassen mehr als 1,5 cm nach oben aus dem Einfüllstutzen heraus gedrückt wird, so drücken Sie ihn nochmals ca. 2 Sekunden nach unten, damit sich der Vorsatz stärker entleert und ein Verstopfen verhindert wird.
In derselben Weise, wie Sie kontinuierlich Möhren einfüllen, sollte auch der Trester kontinuierlich ausgegeben werden. Sollte sich ein **Rückstau** entwickeln, bei welchem sich der Austritt der Pulpe verlangsamt und der Stopfer nach oben gedrückt wird, so führen Sie die **sofortige Entleerung** durch (siehe Seite 10). Mit dieser Methode beheben Sie sehr schnell und wirkungsvoll den Rückstau.
Gießen Sie den Saft durch das beigelegte Handsieb, wenn Sie die Trüb- und Schwebestoffe entfernen wollen.

Ca. 2 Kg frischer, knackiger Möhren ergeben fast einen Liter erfrischenden Saft. Stellen Sie nicht mehr Saft her, als Sie in 24 Stunden trinken können. Bewahren Sie den Saft im Kühlschrank auf.

Gemischter Gemüsesaft

Saft aus grünem Gemüse ist hochkonzentriert und meist bitter im Geschmack. Grünes Gemüse gemischt mit Möhren ergibt jedoch ein wohlschmeckendes Getränk. Beginnen Sie mit wenig Grün im Karottensaft. Probieren Sie verschiedene Variationen aus. Einige lieben eine milde Mischung mit Grüngemüse, andere bevorzugen einen größeren Grünanteil.

Gemüsearten: Viele Gemüsearten sind zum Mischen mit Karottensaft geeignet. Am beliebtesten sind jedoch Stangensellerie, Spinat, Petersilie, Endivie, und Kopfsalat. Rote Bete ist in einer Mischung ebenfalls sehr geschmackvoll. Viele scheuen sich davor, Spinat zu verwenden, da sie den bitteren Geschmack von gekochtem Spinat kennen. Roher Spinat ist nicht bitter, ergibt eine gute Mischung und ist sehr vitalstoffreich. Probieren Sie es aus, einige Walnusskerne mit in den Einfüllstutzen zu geben. Sie fügen ein wunderbares Aroma dazu und es ist eine ausgezeichnete Möglichkeit, Eiweiß in flüssiger Form zu genießen.

Vorbereitung: Waschen Sie alle Gemüsesorten gründlich vor dem Entsaften. Schneiden Sie bei den Möhren am oberen Ende ca. 0,5 cm ab. Manchmal sind Selleriestangen mit Chemikalien besprüht. Waschen Sie sie und schneiden Sie ca. 1,5 cm unten ab. Schneiden Sie die Selleriestangen in maximal 5 cm lange Stücke (siehe „Selleriesaft“, S.16). Entfernen Sie alle schlechten Teile, bevor Sie beginnen zu entsaften. Schwenken Sie Petersilie und andere grünen Blätter in Wasser. Bereiten Sie alle Gemüse vor, bevor sie mit dem Entsaften beginnen.

Entsaften: Zuerst entsaften Sie einige Möhren, dann andere Gemüsearten. Füllen sie das Gemüse gleichmäßig, mit mittlerer Geschwindigkeit ein und halten Sie den Stopfer 5-10 Sekunden nach unten gedrückt, bevor Sie nachfüllen. Wenn der Stopfer mehr als 1,5 cm herausragt, nachdem Sie ihn losgelassen

Rezepte - A) Gemüsesäfte

haben, drücken Sie ihn nochmals für einige Sekunden nach unten, damit mehr Trester ausgeworfen und ein Verstopfen verhindert wird. Genauso, wie Sie gleichmäßig Gemüse einfüllen, soll auch der Trester gleichmäßig ausgeworfen werden. Sollte der Stopfer mehrmals nach oben gedrückt werden, wenden Sie die **sofortige Entleerung** (siehe S. 10) an. Seien Sie den Saft durch ein Sieb, wenn Sie Trüb- und Schwebstoffe entfernen wollen. Kühlen Sie den Saft. Sie können ihn bis zu 24 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Rote Bete Saft

Schneiden Sie oben etwa 0,5 cm ab, um eventuell vorkommende Erde zu entfernen. Gut waschen und in Teile schneiden, die in den Einfüllstutzen passen. Rote Bete-Blätter können auch entsaftet werden. Siehe bei Spinat und andere Blattgemüse. Rote Bete ist gut zum Mischen mit anderen Säften geeignet.

Selleriesaft

Verwenden Sie nur frischen, knackigen, vorgekühlten Sellerie. Waschen Sie den Sellerie gut und entfernen Sie mögliche Spuren von Chemikalien. Am besten verwenden Sie Sellerie aus Ihrem chemiefreien Garten oder aus kontrolliert biologischem Anbau. Die Stangen sollen in Stücke von höchstens 5 cm Länge geschnitten werden. Werden die Stangen in größere Stücke geschnitten, können sich die Fasern um das Schneidwerk wickeln.
Füllen Sie die Selleriestangen gleichmäßig mit mittlerer Geschwindigkeit ein, und halten Sie den Stopfer 5-10 Sekunden nach jeder Füllung gedrückt. Sollte ein Rückstau entstehen, drücken Sie nochmals für einige Sekunden. Sofern der Stopfer mehrmals nach oben gedrückt wird, führen Sie die **sofortige Entleerung** (siehe S. 10) durch. Wenn Sie mehrere Selleriestangenbündel auf einmal entsaften wollen, so stoppen Sie nach jedem Bündel, entfernen die Nylonteile und spülen die Nylonteile und das Sieb mit kaltem Wasser durch. Danach fahren Sie mit dem Entsaften fort.

Spinatsaft und Saft von anderen grünen Blättern (Chlorophyllsäfte)

Gemüsearten: Der Champion verarbeitet jedes frische, knackige, zarte Blattgemüse wie Petersilie, Spinat, Sellerieblätter, Rote Bete-Blätter, Möhrenblätter, Sauerampfer, Endivie, Kresse, Fenchel, Artischocke, Salat, Senfblätter, Rübenblätter, Alfalfa, Klee (nur junge zarte Sprösslinge) und Löwenzahn. All diese grünen Pflanzen können verwendet werden, um gemischte Säfte herzustellen wie weiter oben beschrieben.

Vorbereiten: Gut waschen und in Stücke von höchstens 5-10 cm Länge schneiden und in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen. Die Stängel können ebenfalls mit entsaftet werden.

Entsaften kleiner Mengen - 1/2 Liter und weniger: Champion zum Entsaften zusammenbauen. Die Grünpflanzen aus der Schüssel nehmen und in den Entsafter geben, ohne vorher das Wasser abtropfen zu lassen. Halten Sie den Stopfer 5-10 Sekunden nach jeder Füllung gedrückt. Grüngemüse hat wenig Pulpe, so wenig, dass nicht genügend Feststoffe da sind, die bis nach vorne durchgeschoben werden könnten um eine Entleerung herbeizuführen. So könnte es notwendig sein, wenn Sie nur einen halben Liter oder weniger herstellen, dass Sie den Champion anhalten, die Teile durchspülen und danach wieder zusammensetzen müssen. Reiner Chlorophyllsaft ist sehr konzentriert, ein halber Liter wird lange reichen.

Entsaften größerer Mengen - 1/2 Liter und mehr: Bereiten Sie den Entsafter zum Homogenisieren vor, indem Sie die Nylonplatte

Rezepte - A) Gemüsesäfte

einsetzen. Nehmen Sie das Grüngemüse aus dem Wasser, ohne es abtropfen zu lassen, und füllen Sie es in den Champion. Halten Sie den Stopfer 5-10 Sekunden nach jeder Füllung nach unten gedrückt und fügen Sie immer etwas Wasser hinzu, so dass das Pürierte sehr feucht ist. Wenn alles püriert ist, entfernen Sie die Nylonteile, entfernen Sie alle Faserteile, die sich möglicherweise am Schneidwerk festgesetzt haben und bauen Sie alle Teile wieder zusammen, dieses Mal mit dem Sieb zum Entsaften. Füllen Sie die pürierten Grünpflanzen nochmals in den Entsafter. So werden Sie einen hochkonzentrierten Chlorophyllsaft bekommen.

Wird der Vorsatz zu warm, halten Sie an, reinigen das Schneidwerk und das Sieb und entsaften weiter.

Stellen Sie nicht mehr Saft her, als Sie in 24 Stunden verbrauchen werden.

Kohlsaft

Gemüsearten: Der Champion entsaftet jede Kohlart wie Rosenkohl, Grünkohl usw. Auch einzelne Kohlblätter können entsaftet werden. Das Gemüse sollte frisch und knackig sein.

Gemüse vorbereiten: Gut waschen und in Stücke schneiden, die in den Einfüllstutzen passen.

Entsaften: Kohl mit mittlerer Geschwindigkeit einfüllen. Halten Sie den Stopfer 5-10 Sekunden zwischen jeder Füllung nach unten gedrückt. Da Kohl aus 90 % Flüssigkeit besteht, wird sehr wenig Trester entleert. Kohlsaft sollte sofort getrunken werden. Innerhalb weniger Minuten, nachdem der Kohlsaft hergestellt wurde, oxydiert er und nimmt einen strengen Geruch an. Bewahren Sie Kohlsaft nicht auf!

Tomatensaft

Qualität der Tomaten: Die Tomaten sollten reif, aber nicht überreif sein.

Vorbereitung:
Waschen Sie die Tomaten in kaltem Wasser und schneiden Sie sie in Teile, die in den Einfüllstutzen passen.

Entsaften: Tomaten können mit sehr viel schnellerer Geschwindigkeit entsaftet werden als anderes Gemüse. Der Champion gibt Kerne und Haut automatisch zu der Pulpe und nicht zu dem Saft. Tomatensaft kann frisch, gekocht oder gefroren verwendet werden. Viele würzen Tomatensaft mit Salz oder mischen ihn mit rohem Selleriesaft. Der Selleriesaft kann gefroren sein, aber schütteln Sie ihn nach dem Auftauen gut durch.

Warnung: Tomatensaft darf nicht in Metallgefäßen aufbewahrt werden.

Kartoffelsaft

Kartoffelarten: Neue Kartoffeln, Süßkartoffeln bzw. Batate, Yamswurzeln.

Vorbereitung: Neue Kartoffeln gut waschen, nicht schälen, schlechte Stellen wegschneiden und in Stücke schneiden, die in den Entsafter passen. Süßkartoffeln und Yamwurzeln können geschält werden.

Entsaften: Entsaften Sie die Stücke, eins nach dem anderen. Lassen Sie bei neuen Kartoffeln den Saft eine Minute lang stehen, damit sich die freie Stärke unten absetzt. Gießen Sie den Saft ab und trinken Sie ihn pur oder mixen mit anderen Säften. Kartoffelsaft ist eine exzellente Grundlage für Eintöpfe und Suppen.

Nicht länger als 24 Stunden aufbewahren, es sei denn abgekocht.

Rezepte - A) Gemüsesäfte

Gurkensaft

Gurkenqualität: Jede Gurkenart kann entsaftet werden. Verwenden Sie nur frische, knackige, gekühlte Gurken.

Vorbereitung: Gut abbürsten, bittere Enden abschneiden und die Gurke in Stücke schneiden, die in den Entsafter passen.

Entsaften: Gurken lassen sich sehr schnell entsaften. Mischen Sie sie, wenn Sie mögen, mit anderen Säften.

Weizengrassaft

Sie können Weizengrassaft während vieler Arten von Therapien nutzen. Sie können mit ihm kuren, fasten, Ihren Darm spülen und vieles mehr. Die volle Anwendungsbreite von Weizengrassaft und anderen Grünkrautsäften kann hier nicht beschrieben werden.

Folgende Literatur gibt Ihnen wertvolle Hinweise:

1. Reiner Schmid: Weizengrassaft - Medizin für ein neues Zeitalter.
2. Rose-Marie Nöcker: Das große Buch der Sprossen und Keime.
3. Viktoras Kulvinskas: Leben und Überleben - Kursbuch ins 21. Jahrhundert.

Weizengrasqualität: Frisch geschnittenes Weizengras.

Vorbereitung: Das Gras auf 6 cm Länge schneiden.

Entsaften: Füllen Sie eine kleine Menge Weizengras ein, immer mit einer kleinen Menge Wasser abwechselnd, bis alles entsaftet ist. Fügen Sie 6 Walnüsse und 4 Tassen Möhrensaft hinzu, und Sie erhalten ein nahrhaftes und wohlschmeckendes Getränk.

Rezepte - B) Fruchtsäfte

Wichtig: Fruchtsäfte richtig verzehren!

Bevor wir darauf eingehen wie Sie köstliche, erfrischende Fruchtsäfte mit dem Champion herstellen können, wollen wir darauf hinweisen, dass es nicht nur wichtig ist, wie man die Säfte herstellt, sondern auch, wie man diese verzehrt.

Viele Menschen sagen, dass sie Obst und Obstsäfte nicht gut vertragen, dass sie Magenbeschwerden bekommen, dass sie aufstoßen und Säure im Magen verspüren. All diese Erscheinungen sind meist auf falschen Verzehr zurückzuführen. Deshalb sind die Experimente von Harvey und Marilyn Diamond so wichtig für uns. Sie stellten fest, dass diese Probleme verschwinden, wenn Säfte genauso wie Obst verzehrt werden: Indem man sie auf leeren Magen, langsam kauend und alleine für sich verzehrt, sowie ca. 30 Minuten wartet, bis etwas Festes danach gegessen wird.

Um mehr Verständnis dafür zu bekommen, **lesen Sie die Bücher von Harvey und Marilyn Diamond - Fit fürs Leben.**

Nur wenn Sie die Säfte richtig verzehren, können Sie auch den vollen Nutzen daraus ziehen.

Apfel- oder Birnensaft

Obstqualität: Verwenden Sie immer feste, knackige Äpfel oder Birnen. Mehlige Äpfel oder Birnen können nicht entsaftet, aber für Saucen püriert werden.

Vorbereitung: Waschen, je nach Wunsch eventuell das Kerngehäuse entfernen, in passende Stücke schneiden. Nicht schälen.

Entsaften: Entsaften Sie mit mittlerer Geschwindigkeit. Apfel- oder Birnensaft kann bis zu 48 Stunden im Kühlschrank gehalten werden, wenn er so kalt eingestellt ist, dass keine alkoholische Gärung einsetzt. Apfel- oder Birnensaft kann auch eingefroren werden.

Beerensaft

Beerensorten/Qualität: Jede Beerensorte kann entsaftet werden. Erdbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren, Holunderbeeren, Maulbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren usw. Die Beeren sollten reif sein.

Vorbereitung: Schlechte Beeren auslesen, übrige Beeren waschen, alle Stiele entfernen.

Entsaften: Beeren lassen sich am Besten mit der groben Siebplatte (4) entsaften. Diese können Sie zusätzlich zu ihrem Entsafter bei Ihrem Champion-Importeur (s.S. 2) bestellen. m Bei einigen Beerenarten ist der Saft so dick wie Püree. Wenn Sie möchten, verdünnen Sie ihn mit Wasser. Die Samen gehen nicht in den Saft mit über. Beerensaft ist ein wundervolles Getränk. Sie können zu Nachspeisen, als Überzug oder Gelee weiterverarbeitet werden.

Kirschsaft

Kirschqualität: Jede Sorte frischer, reifer Kirschen ist geeignet.

Vorbereitung: Gut waschen, Stiele und Steine entfernen.

Entsaften: Wenn Sie mögen, verdünnen Sie mit Wasser und/oder mischen Sie mit anderen Säften, z.B. mit Apfelsaft. Kirschsaft kann im Kühlschrank etwa 2 Tage aufbewahrt werden. Sie können ihn auch einfrieren.

Kiwisaft

Kiwiqualität: Gut geeignet sind reife und weiche Kiwis.

Vorbereitung: Waschen und Stiel-Ende entfernen. Es ist nicht nötig die Kiwis zu enthäuten. Schneiden Sie die Kiwis in Hälften, die in den Entsafter passen.

Entsaften: Entsaften Sie eine Kiwi nach der anderen. Kiwisaft kann mit Zitrussäften zu einem erfrischenden Getränk kombiniert werden.

Rezepte - B) Fruchtsäfte

Ananassaft

Ananasqualität: Nur reife Ananas verwenden.

Vorbereitung: Entfernen Sie die Schale und schneiden Sie das Fruchtfleisch in Stücke.

Entsaften: Immer ein Stück nach dem anderen entsaften. Der Trester von reinem Ananassaft ist sehr dünn, entsaften Sie ihn noch ein zweites oder drittes Mal.

Im Kühlschrank kann Ananassaft mehrere Tage aufbewahrt werden.

Traubensaft

Traubenarten/Qualität: Jede Traubensorte kann entsaftet werden

Vorbereitung: Gut waschen, Stiele und verdorbene Früchte entfernen.

Entsaften: Entsaften Sie die Trauben mit den Kernen und der Haut, der Entsafter entfernt diese. Der Traubensaft schmeckt dann leicht nach Weinsteinrahm, da die Kerne vom Champion teilweise zermalmt werden. Gießen Sie den Saft durch das mitgelieferte Handsieb. Übermäßig vorhandene Trübstoffe werden so ausgefiltert. Traubensaft setzt sich sehr schnell ab, d.h. der wässrige Teil bleibt oben. Wenn dies passiert, etwas schütteln oder umrühren, und der Saft ist wieder trinkfertig. Wenn der Saft jedoch zu lange steht, kann er zu gären beginnen.

Hinweis: Da die Kerne von einigen Weinbeerensorten sehr hart sind, können Sie die Innenseite der Nylonteile verletzen. Wenn ständig große Mengen Traubensaft hergestellt werden, ist es ratsam, ein extra Set mit Nylonteilen zu kaufen und dieses nur für den Traubensaft zu verwenden.

Melonensaft

Melonensorte/Qualität: Jede Melonensorte ist leicht zu entsaften wie z.B. Wassermelone, Honigmelone, Cantaloupe- oder Galiamelone.
Vorbereitung: Schale entfernen und in Stücke teilen, die in den Entsafter passen.

Entsaften: Mit mittlerer Geschwindigkeit einfüllen. Auch die Kerne werden mitentsaftet.

Zitrussäfte

Orange, Grapefruit, Zitrone, Limone

Sorten/Qualität: Vollreife Früchte ergeben die besten Säfte.

Vorbereitung: Waschen und Schälen Sie die Früchte. Zitronen und Limonen mit sehr dünnen Schalen können auch mit Schale entsaftet werden. Verwenden Sie dafür ungespritzte Zitrusfrüchte. Der Saft ist sehr herb und konzentriert. Die Kerne müssen Sie nicht entfernen.

Entsaften: Entsaften Sie ein Teil nach dem anderen. Verdünnen Sie den Saft mit heißem oder kaltem Wasser. Um den gesamten Vitamingehalt zu bekommen, sollten Sie den Saft innerhalb von 12 Minuten trinken. Unverdünnter Saft bereichert den Geschmack vieler Speisen und Backwaren.

Weitere Rezepte

Weitere Rezepte finden Sie in dem Buch von Dr. Norman W. Walker: **„Frische Frucht- und Gemüsesäfte."**

Dr. Walker ist selbst ein Beweis für die Richtigkeit seiner Empfehlungen: Er wurde fast 100 Jahre alt und war fit bis zum letzten Tag. Sicher hätte er noch länger leben dürfen, wäre er nicht durch einen Unfall ums Leben gekommen.

Außerdem finden Sie Rezepte in den folgenden Büchern:

- „Ich bin gesund mit frischen Säften" von Winfried Holler
- „Zauberdrinks" von Sarah Ford

Champion® Entsafter - Der Saftpressen-Klassiker

Rezepte - C) Eiscreme

Grundsätzliches:

Die folgenden Rezepte wurden sorgfältig ausgearbeitet. Ohne chemische Zusätze und ohne raffinierten Zucker erhalten Sie Eiscremes für jeden Geschmack. Die Eiscremerezepte enthalten eine gewisse Menge Milch (es kann stattdessen auch Sojamilch genommen werden) oder einen Milchersatz wie Sojamilchpulver. Sie können jede Sorte Sojamilchpulver oder auch ein anderes Milchpulver verwenden. Sie können auch halb Milch / halb Wasser verwenden.

Der Gebrauch von Lecithingranulat ist freigestellt. Sollten Sie es verwenden, bekommen Sie ein cremigeres Eis. Anstelle von weißem oder braunem raffinierten Zucker empfehlen wir nicht-raffinierten Vollrohrzucker* aus kontrolliert ökologischem Anbau.

Das Eis wird cremiger und dicker, wenn Sie die Nylonteile, das Schneidewerk und die Schüssel, in die Sie das Eis geben, im Kühlschrank (nicht in den Gefrierschrank!) dreißig Minuten lang vor dem Homogenisieren abkühlen.

Die Eiscremes können in Gefrierbeuteln im Gefrierschrank zum späteren Verzehr aufbewahrt werden. So können Sie einen Überschuss an Früchten sehr genussvoll verwerten.

*wird auch als getrockneter Zuckerrohrsaft bezeichnet. Er enthält noch weitgehend Vitamine, Mineral- und auch Geschmacksstoffe.

Bananeneis

- 4 überreife Bananen
- 2 Esslöffel Lecithingranulat (wenn gewünscht)
- 1 1/2 Tassen Milch
- 1/4 Tasse Vollrohrzucker oder Honig
- 1 Teelöffel Vanillepulver

Homogenisieren Sie die Bananen und mischen Sie mit anderen Zutaten. Sie erhalten 3 oder 4 Tassen Flüssigkeit, je nach Größe der Bananen. Um etwa einen Liter zu bekommen, können Sie noch etwas Milch zugeben. In einer Gefrierschale einfrieren, bis alles fest ist. In Streifen schneiden und homogenisieren.

Melonen-Milch-Shake

Eingefrorene, essbare Anteile einer Melone entsaften. Etwas Vanilleeiscreme zugeben, um etwa 1/4 Liter Shake zu bekommen.
Umrühren oder im Shaker schütteln.

Bananendessert

4 reife Bananen halbieren, so dass sie in den Champion passen. Einfrieren. Im Champion homogenisieren. Servieren. Ergibt 4 Portionen. Variieren Sie dieses Rezept durch Zugabe von kleinen Mengen Honig, Vanillepulver, Sahne oder Milch.

Meloneneiscreme

- 2 Tassen Melonensaft
- 1 1/2 Tassen Milch
- 2 Teelöffel Lecithingranulat (wenn gewünscht)
- 1 1/2 Tassen Akazienhonig oder Vollrohrzucker

Alle Zutaten gut in einer Schüssel mit einem Mixer vermischen. In einer Gefrierschale einfrieren. In Streifen schneiden. Im Champion homogenisieren. Sofort servieren. Ergibt 1 Liter.

Bananen-Melonen-Eiscreme

- 1 1/2 Tassen Melonensaft
- 1/2 Tasse Milch
- 2 überreife Bananen
- 1 Esslöffel Lecithingranulat (wenn gewünscht)
- 1/3 Tasse Vollrohrzucker oder Honig
- 1 Teelöffel Vanillepulver

Zubereitung wie Meloneneiscreme.

Rezepte - C) Eiscreme

Carob-Eiscreme mit Schokoladengeschmack

- 1 Ei
- 2 1/2 Tassen Milch
- 1/2 Tasse Carobpulver
- 3 Esslöffel Lecithingranulat (wenn gewünscht)
- 1 Teelöffel Vanillepulver (nicht Vanillin)
- 1/4 Tasse Vollrohrzucker

Zubereitung wie Meloneneiscreme.

Bananeneiscreme mit Schokoladengeschmack

- 4 überreife Bananen
- 1 1/2 Tassen Milch
- 1/2 Tasse Carobpulver
- 2 Esslöffel Lecithingranulat (wenn gewünscht)
- 1 Teelöffel Vanillepulver (nicht Vanillin)
- 1/4 Tasse Vollrohrzucker

„Bananen homogenisieren und eine Zutat nach der anderen hinzugeben, dabei jeweils gut durchschlagen. Oder Sie mixen alles in einem Mixer. Die ersten beiden Zutaten verflüssigen und die anderen Zutaten zufügen, ohne vorher auszuschalten. Gefrieren, in Streifen schneiden und homogenisieren. Sofort servieren. Ergibt 1 Liter."

Entzückendes Feigendessert

- 1 Tasse Feigenpüree (siehe Seite 25)
- 2 Eier
- 2 Tassen Milch
- 1 Esslöffel Lecithingranulat (wenn gewünscht)
- 1 Teelöffel Vanillepulver (nicht Vanillin)
- 1/2 Tasse Carobpulver

Alle Zutaten in einem Mixer gut durchmixen. Gefrieren. In Streifen schneiden. Homogenisieren. Sofort servieren. Ergibt ca. 1 Liter.

Wonne von Hawaii

- 2 überreife Bananen
- 1/2 Tasse frische oder gefrorene Erdbeeren
- 1/2 Tasse fein geschnittene, ungezuckerte Ananas entweder frisch oder gefroren
- 1 1/2 Tassen Milch
- 1 1/2 Esslöffel Lecithingranulat (wenn gewünscht)
- 1/2 Tasse Honig oder Vollrohrzucker

Bananen, Erdbeeren und Ananas zusammen homogenisieren. Andere Zutaten dazumischen, gut schlagen. In einer Eisschale einfrieren. In Streifen geschnitten homogenisieren. Sofort servieren. Ergibt 1 Liter.

Erdbeereiscreme

- 1 1/2 Tassen Erdbeeren (frische oder gefrorene)
- 2 Tassen Milch
- 2 Esslöffel Lecithingranulat (wenn gewünscht)
- 1 Teelöffel Vanillepulver
- 1/2 Tasse Honig oder Vollrohrzucker

Erdbeeren im Champion oder Mixer homogenisieren. Andere Zutaten dazugeben und gut durchrühren oder mixen. Einfrieren, in Streifen schneiden, im Champion homogenisieren und sofort servieren. Ergibt 1 Liter.

Rezepte - D) Sorbets

Grundrezept:

Alles was Sie benötigen, sind Früchte. Verwenden Sie jede Art von Früchten, und probieren Sie alle Kombinationen aus. Reinigen Sie die Früchte und schneiden Sie sie in Stücke, die in den Champion passen. Gefrieren Sie die Früchte, bevor Sie sie durchlaufen lassen. Homogenisieren Sie die gefrorenen Früchte. Wenn eine Frucht recht streng oder herb schmeckt, geben Sie Honig oder Vollrohrzucker hinzu.

Alternative Methode:

Homogenisieren Sie die frischen Früchte zuerst und gefrieren Sie diese in Eisschalen mit Unterteilung, bis sie fest sind. Homogenisieren Sie die gefrorenen Würfel. Servieren Sie sofort. Auf diese Weise können Sie leichter feststellen, ob Sie ein Süßungsmittel brauchen oder nicht und können es vor dem Gefrieren hinzugeben.

Noch ein Tipp:

Wenn Sie die Nylonteile 30 Minuten vor dem Homogenisieren im Kühlschrank (nicht im Gefrierschrank!) kühlen, bekommen Sie ein dickeres und cremigeres Sorbet. Wenn Sie zu viele Früchte haben, die Sie nicht rechtzeitig aufbrauchen können, gefrieren Sie diese als Sorbet für einen späteren Verzehr ein.

Zitronensorbet I.

- 2 Tassen Vollrohrzucker (Naturkostladen/Reformhaus)
- 3 3/4 Tassen heißes Wasser
- 2 1/4 Tassen Zitronen- oder Limonensaft (siehe Seite 20)
- 1 leicht geschlagenes Eiweiß

Vollrohrzucker in heißem Wasser auflösen. Restliche Zutaten zufügen, gefrieren lassen. In Streifen schneiden. Im Champion homogenisieren. Sofort servieren. Ergibt 6 Tassen.

Kiwisorbet

- 8 reife Kiwifrüchte
- 1 Tasse Wasser
- 1/2 Tasse Vollrohrzucker
- 1 Teelöffel Zitronensaft

Kiwis entsaften (siehe Seite 19). Geben Sie dem Saft 1 Esslöffel voll Trester mit Kernen zurück, um dem Sorbet einen speziellen frischen Hauch zu verleihen. Rühren Sie Wasser, Vollrohrzucker und Zitronensaft hinein. Gefrieren, in Streifen schneiden und im Champion homogenisieren. Sofort servieren.

Eis Tropical

- 2 Tassen Vollrohrzucker
- 3 Tassen kochendes Wasser
- 3 geschälte Orangen
- 2 1/4 Tassen Zitronen- oder Limonensaft
- 1 geschälte Banane
- 1 geschälte und entkernte Papaya

Zucker in heißem Wasser auflösen. Abkühlen lassen. Orangen und Zitronen entsaften. Bananen und Papaya homogenisieren. Alles mischen und gefrieren. In Streifen schneiden und im Champion homogenisieren. Sofort servieren.

Apfelsorbet

- 2 1/2 Tassen Apfelsaft (s. Seite 19)
- 2 Esslöffel Lecithingranulat (wenn gewünscht)
- 1/2 Tasse Wasser
- 3 Esslöffel Sojamilchpulver
- 1 Teelöffel Vanillepulver
- 3 Teelöffel Zucker

Alles gut durchmischen. Gefrieren. Im Champion homogenisieren. Sofort servieren. Ergibt 1 Liter.

Rezepte - D) Sorbets

Traubensorbet

- 3 Tassen Traubensaft (s. Seite 20)
- 2 Esslöffel Lecithingranulat (wenn gewünscht)
- 1/2 Tasse Wasser
- 3 Esslöffel Sojamilchpulver
- 1 Teelöffel Vanillepulver
- 3 Esslöffel Vollrohrzucker oder Honig

Jede Traubensorte kann verwendet werden. Wenn der Geschmack zu streng ist, etwas mit Wasser verdünnen. Alles gut vermischen, gefrieren, homogenisieren, sofort servieren. Ergibt 1 Liter.

Beerensorbet

- 2 Tassen Beeren gleich welcher Art
- 1 1/2 Tassen Wasser
- 1 1/2 Esslöffel Zitronensaft
- 2 Esslöffel Lecithingranulat (wenn gewünscht)
- 2 Esslöffel Sojamehl
- 1 Teelöffel Vanillepulver
- 1/2 Tasse Honig oder Vollrohrzucker

Wenn die Beerensorte Kerne enthält mixen oder mit dem Champion homogenisieren. Kernlose Beeren lassen Sie mit dem Sieb zuerst durch den Champion laufen. Alle Zutaten in einer Schüssel oder einem Mixer gut durchmixen. Gefrieren. Homogenisieren und sofort servieren. Ergibt 1 Liter.

Zitronensorbet II.

- Geraspelte Schale von 2 Zitronen
- 6 Esslöffel Zitronensaft oder Saft von 3 Zitronen
- 1 1/2 Tassen Wasser
- 2 Esslöffel Lecithingranulat (wenn gewünscht)
- 2 Esslöffel Sojamehl
- 1 Teelöffel Vanillepulver
- 3/4 Tasse Honig oder Vollrohrzucker

Gut durchmischen. Einfrieren. Homogenisieren. Sofort servieren. Ergibt 1 Liter.

Ananas- und Aprikosensorbet

- 3/4 Tasse homogenisierte Ananas
- 3/4 Tasse Aprikosenpüree
- 1 1/2 Tassen Wasser
- 2 Esslöffel Lecithingranulat (wenn gewünscht)
- 2 Teelöffel Vanillepulver
- 1/2 Tasse Vollrohrzucker oder Honig

In einer Schüssel oder einem Mixer gut durchmixen. Einfrieren. Homogenisieren. Sofort servieren. Ergibt 1 Liter.

Orangensorbet

- 3 Tassen frischer Orangensaft
- 1/4 Tasse Vollrohrzucker oder Honig
- 2 Esslöffel Lecithingranulat (wenn gewünscht)
- 2 Esslöffel Sojamilchpulver
- 1/2 Teelöffel Vanillepulver
- 1/2 Tasse Wasser

Gut durchmischen. In Streifen schneiden. Mit dem Entsafter homogenisieren. Sofort servieren. Ergibt 1 Liter.

Pfirsichsorbet

- 2 Tassen homogenisierte Pfirsiche
- 1 1/2 Tassen Wasser
- 2 Esslöffel Lecithingranulat (wenn gewünscht)
- 1/2 Tasse Vollrohrzucker oder Honig
- 1 Teelöffel Vanillepulver

Pfirsiche im Champion homogenisieren und die anderen Zutaten dazugeben. Nach jeder Zutat gut durchschlagen oder in einem Mixer gut durchmixen. Einfrieren. Homogenisieren. Sofort servieren. Ergibt 1 Liter.

Rezepte - E) Fruchtpürees & Soßen

Einige Flüssigkeiten, die von verschiedenen Obstarten gewonnen werden, sind dicker als andere Säfte. Sie werden Pürees genannt. Fruchtpürees sind für viele Soßen und Desserts ausgezeichnet. Sie werden wie die Säfte mit dem Siebeinsatz gewonnen. Früchte können für Soßen auch homogenisiert werden.

Preiselbeerpüree

Preiselbeeren gründlich waschen, eine halbe Tasse Wasser pro Pfund Preiselbeeren hinzufügen und bei mittlerer Hitze kochen, bis sie weich sind. Abkühlen lassen.
Mit dem Siebeinsatz durch den Champion laufen lassen.

Aprikosen-, Pfirsich,- Nektarinen- oder Pflaumenpüree

Die Früchte müssen reif sein. Pfirsiche schälen oder gut waschen und Flaum entfernen. Früchte mit zarter, dünner Haut brauchen nicht geschält zu werden, sollten aber gut gewaschen werden. Steine entfernen.
Champion zum Entsaften mit der Siebplatte vorbereiten und die Früchte ohne Steine durchlaufen lassen. Nicht mit chlorophyllhaltigen Säften mischen.

Feigenpüree

Verwenden Sie nur frische, reife Feigen. Am Baum gereifte sind die besten.
Gut waschen, nicht schälen. Mit der Siebplatte durch den Champion geben. Der Champion trennt automatisch die Kerne und die Haut, und Sie erhalten ein dickes Püree.
Feigenpüree eignet sich gut für Marmeladen.
Wenn Sie Feigenpüree ohne Fruchthaut aber mit Kernen haben wollen, Feigen erst enthäuten, dann mit der Nylonplatte homogenisieren.

Fruchtsoßen aus Äpfeln und Birnen

1. Methode: Entfernen Sie alle schlechten Teile von der Frucht, schälen Sie sie nicht. Kochen Sie die Frucht bis sie weich ist. Bauen Sie die Maschine zum Entsaften zusammen und benutzen Sie den Einfülltrichter, damit das Einfüllen leichter geht. Die ganze Sache sollte durch die Maschine laufen. Häute und Kerne werden automatisch entfernt.

2. Methode: Vorgekühlte Früchte gut waschen. Kernhaus und Kerne entfernen. Mit der Nylonplatte homogenisieren, etwas Zitrone und Süßungsmittel hinzufügen und sofort servieren.

Champion® Entsafter - Der Saftpressen-Klassiker

Rezepte - F) Nussmuse (Nussbutter)

Fast jede Nusssorte kann zu einem wohlschmeckenden Nussmus verarbeitet werden. Manche Sorten enthalten jedoch nicht von Natur aus genügend Öl, so dass Öl hinzugefügt werden muss. Die erforderliche Ölmenge hängt von der Sorte ab. Am besten nehmen Sie ein gutes, kaltgepresstes Salatöl mit wenig Eigengeschmack aus kontrolliert ökologischem Anbau. Walnüsse benötigen z.B. sehr wenig Öl. Das Öl geben Sie in den Champion während Sie die Nüsse homogenisieren.
Eine weiter Möglichkeit stellt das Einweichen über Nacht mit anschließendem homogenisieren dar.
Obwohl der Champion einen starken Motor hat, können die meisten Nussmuse nur in kleinen Mengen hergestellt werden. Wenn der Vorsatz außerordentlich warm wird, unterbrechen Sie die Herstellung. Zur Nussmusherstellung wird der Champion mit der Nylonplatte wie zum homogenisieren zusammengebaut. Wenn Sie die Nüsse langsam eingeben, bekommen Sie ein cremiges Nussmus, schnelles Eingeben ergibt ein grobes körniges Mus.

Erdnussbutter

Sie können entweder frische, geröstete oder eingedoste Erdnüsse verwenden. Gesalzene Erdnüsse ergeben das beste Erdnussmus. Sie brauchen kein Öl zugeben. Im Kühlschrank aufbewahren.

Mandel- oder Cashewnussmus

Verwenden Sie rohe oder geröstete Nüsse. Sie können mit Salz, Honig oder Rosinen abschmecken.

Champion® Entsafter - Der Saftpressen-Klassiker

Rezepte - G) Baby- und Seniorennahrung

Sowohl für Babys als auch für Senioren können alle frischen Früchte verwendet werden. Nur die essbaren Anteile nehmen. Für sehr kleine Babys Schalen ganz entfernen. Früchte homogenisieren und als Brei reichen.
Auch gekochte Früchte können homogenisiert werden.

Zart gekochtes Gemüse lässt sich ebenfalls als Baby- oder Seniorennahrung homogenisieren, ohne dass Salz hinzugefügt werden muss. Statt industriell hergestellter Babynahrung in Gläschen nehmen Sie homogenisierte Speisen für Ihr Kind mit auf Reisen.

Champion® Entsafter - Der Saftpressen-Klassiker

Garantiebestimmungen

Die Garantie auf alle Teile des Champion Entsafters beträgt 2 Jahre. Die Garantie umfasst Material-, Konstruktions,- und Fertigungsfehler auf alle Teile. Wenn bei Ihrem Champion Entsafter trotz sachgemäßer Benutzung innerhalb der Garantiezeit ein Fehler auftritt, wird nach Wahl des Herstellers/ Importeurs entweder repariert oder defekte Teile werden kostenlos ersetzt oder im Austausch ein neues Gerät geliefert. Dazu muss das ganze Gerät inklusive aller Zubehörteile gründlich gereinigt und gut verpackt an das Champion Service-Center (siehe S. 2) gesandt werden. Bitte beachten Sie: Wenn die Einzelteile oder das Gerät nicht gereinigt wurden, berechnet das Service-Center unabhängig vom Garantieanspruch Reinigungskosten.

Bewahren Sie für den Fall einer Rücksendung am besten die Originalverpackung auf. Bitte rufen Sie stets beim Service-Center an, bevor Sie ein Gerät zurücksenden. Denn oft genügt ein Telefonat, um das Problem zu beheben und das Einpacken und Versenden erübrigt sich. Auf jeden Fall wird das Champion Service-Center Ihr Problem schnellstmöglich beheben.

Falls dennoch eine Einsendung des Gerätes erforderlich ist, sprechen Sie bitte vorher mit Ihrem Champion Service-Center über den Versand. So können Ihre Versandkosten minimiert werden.

Der Garantieanspruch beinhaltet nicht:

a) Ursachen, die nicht in der Verarbeitung und Herstellung des Geräts begründet sind, wie z.B. leichtfertige Beschädigung, Unfall oder andere.

b) Nutzung und Gebrauch abweichend von der Bedienungsanleitung, unsorgfältige Behandlung, technische Änderungen, Unfall.

c) Beschädigungen, die durch fremde Ersatzteile oder Reparaturen von nicht autorisierten Betrieben verursacht wurden.

Um den Garantiefall bearbeiten zu können, werden folgende Informationen benötigt:

1. Ihr Name, Adresse, Telefonnummer
2. Serien-Nr. und Modell-Nr.
3. Problem
4. Kaufdatum
5. Verkäufer
6. Bei Beschädigung durch den Transport: Name des Paketdienstes und die Paketnummer.

Wichtig: Wenn Sie Ihren Champion Entsafter einsenden, verpacken Sie alle Teile in der Original-Verpackung und vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile einpacken. Vergessen Sie nicht, Ihre Adresse auf der Außenseite der Verpackung anzubringen.

Die Adresse Ihres Champion Service-Centers finden Sie auf Seite 2.

Tipp

Bewahren Sie die Original-Verpackung für einen evtl. erforderlichen Versand auf.

Champion® Entsafter - Der Saftpressen-Klassiker

Technische Daten

Gegenstand	Entsafter/Saftpresse
Modell	Champion, MAR-220
Nennspannung	230 V ~
Frequenz	50 Hz
Nennaufnahme	420 W
Drehzahl	nur 1400 U/min
Maße	42 x 19 x 29 cm (L x B x H)
Gewicht	11,7 kg

CE

CE: Das Produkt entspricht den grundlegenden Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien. Ein Konformitätsbewertungsverfahren wurde durchgeführt.

Champion® Entsafter - Der Saftpressen-Klassiker

Wichtiger Hinweis

Dieser Hinweis gilt ausschließlich für Verbraucher in Deutschland. Verbraucher anderer Länder informieren sich bitte bei ihrem zuständigen Entsorgungsbetrieb.

- Gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben[1)] nicht mehr zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden. Sie müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern (s. Abb. links) weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin.
- Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz und sorgen dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.
- In Deutschland sind Sie gesetzlich[2)] verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.
- Bitte informieren Sie sich über ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt- oder Ihrer Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

1) RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 27. Januar 2003 über Elektro- und Elektronik-Altgeräte

2) Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (Elektro- und Elektronikgerätegesetz – ElektroG) vom 16. März 2005

Ihre Notizen

Champion® Juicer – The Classic Juicer

User Manual

English

Champion® Juicer – The Classic Juicer

Table of Contents

Important Safety Notes 32
Individual Parts 33
Operation 34
- Assembling Appliance 34
- Disassembling Appliance 35
- Juicing 36
- Pureeing and Homogenising 37
- Cleaning and Maintenance 37

Troubleshooting 38
Recipes 41
- A) Vegetable Juices 41
- B) Fruit Juices 45
- C) Ice Cream 47
- D) Sorbets 49
- E) Fruit Purees and Sauces 51
- F) Nut Spreads (Nut Butter) 52
- G) Baby and Senior Food 52

Warranty Conditions 53
Technical Data 54

Champion® Juicer – The Classic Juicer

Important Safety Notes

When using electric appliances, always ensure that the following safety precautions are taken:

1. Carefully read all instructions.
2. Never leave the Champion Juicer unattended during operation.
3. When using electric appliances around children, extra caution and careful supervision are imperative. Keep small children away from the Champion while it is running. Do not let children operate the appliance.
4. Always use the food plunger to fill the feeding chute.
5. Never allow the power cord to dangle over the edge of a table or countertop, and make sure that it does not touch any hot surfaces.
6. Do not use the appliance outdoors.
7. Do not use any accessories that are not recommended or sold by the manufacturer or importer. They could cause fire, electrical shocks, or injuries.
8. Never insert fingers or other objects into the body opening while the appliance is operating.
9. Never reach under the body or into the feeding chute as long as the appliance is plugged into the power outlet.
10. Never touch any moving parts.
11. Use extreme caution when touching the cutter. The knives on it are extremely sharp.
12. Do not use the appliance if the screen, power cord, or power plug is damaged or after the appliance has malfunctioned or been damaged in any way. Send the appliance in to your Champion Service Centre (see page 2) to have it checked, repaired, or adjusted.
13. To avoid electrical shocks, never immerse the power cord, the power plug, or the motor basis of the Champion Juicer into water or other liquids. To clean the appliance, simply wipe it off using a moist cloth (see Cleaning and Maintenance, page 37).
14. Disconnect the power plug when the appliance is not in use, when you are assembling or disassembling parts, and before you clean it. Unplug it by pulling on the power plug itself and not on the power cord.
15. Wait until the motor stops running completely before you disassemble the appliance.
16. Wait until the motor stops running completely before you unplug the appliance.
17. Unplug the appliance after every use.

Please keep these instructions!

Read Before Use:
The Champion Juicer is equipped with a magnetic safety system that ensures that the motor only runs when the cutter is protected by the body. If the motor of your juicer does not work, check very carefully to make sure that the body, the insert (screen or homogenising blank), and the juice outlet unit are properly assembled and correctly positioned (see page 34, Assembling Appliance). For safety reasons, it is only permitted to operate the juicer when a screen or a homogenising blank is inserted.

Champion® Juicer – The Classic Juicer

Individual Parts

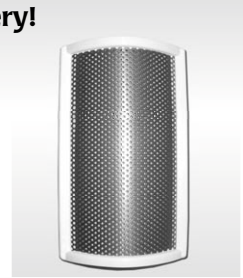
3 Fine screen (50942)

5 Homogenising blank (50943)

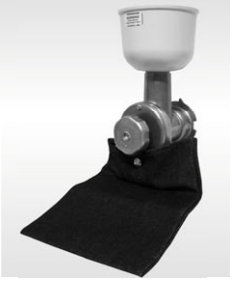
8 Plunger (50946)

Hand-held sieve (50939)

Extra accessories, not included in delivery!



4 Coarse screen (50911)



9 Grain mill attachment (50910)

Champion® Juicer – The Classic Juicer

Assembling Appliance

To get comfortable with the juicer, assemble and disassemble the Champion several times following the instructions in this manual. After you have correctly assembled all parts, you can insert the power plug into the outlet and switch on the juicer. Never let any hard objects such as spoons, knives, coins, tacks, etc. get into the juicer. Before removing any parts, switch off the device, wait until it comes to rest, and unplug it.

1. Attaching the Cutter

To ensure that the knives always glide well on the axis and the cutters are not stopped by a possible vacuum, we recommend oiling the axis with 2-3 drops (no more) of olive or coconut oil. This oil does not get into the juice. Never use butter, margarine, or mineral oils.

Fill the opening of the cutter with cold water. Pour out the water. The opening of the cutter has a flat side; slide the cutter onto the axis so that the flat side of the cutter opening meets on the flat side of the axis.

To allow the opening to dry, the knife should only be on the shaft during use. Otherwise, the knife should be stored so that air can get into the opening of the cutter.

2. Attaching the Body

Slide the body – feeding chute facing down – over the cutter.

3. Attaching the Juice Outlet Unit

For juicing, use the screen; for pureeing/homogenising, the nylon blank.

Lay the screen or blank into the indentation of the body, and hold in place with one hand. With the other hand, insert and then slide the juice outlet unit as far as it will go. A magnet is attached to the juice outlet unit for your safety. The motor only runs when the juice outlet unit is pushed all the way to the back and the body is aligned (see Point 4). The juice outlet unit can only be attached in one direction.

4. Aligning the Body

The body now moves sideways slightly so that the holder is visible.

Turn it carefully to the left until the opening on the back of the body meets the holding clamp.

Now slide the body all the way in, and turn it to the left again as far as it will go. Now it is in the correct working position.

Champion® Juicer – The Classic Juicer

Disassembling Appliance

Careful! Do not reach into the moving cutter from the front!

Remove the power plug from the outlet. After the machine has come to a complete rest, turn the body to the right slightly, moving it back and forth carefully, and pull it off.

Please note:

It is completely normal that some pulp settles between the cutter and the stainless steel hub of the motor.

Juicing

For juicing, use the fine screen (3) along with the juice outlet unit. If you would like to have more pulp in your juice, order the coarse screen (4) from your Champion importer (see page 2). We also recommend using the coarse screen for juicing berries. Place a flat juice pitcher (order no. 50141) or a bowl under the juice outlet to catch the juice and a bowl under the front body opening to catch the pulp. Instead of this, you can also catch the pulp by fastening a plastic bag to the body with a rubber band.

Quality of the Produce

You achieve the best results when you use organically grown fresh, crisp, pre-chilled vegetables. A fresh carrot, for example, breaks into two pieces if you try to bend it; an older one bends.

The juice that you produce can never be better than the food that you inserted into the juicer. You cannot make especially good juice out of woody, old, limp vegetables. In contrast, you get deliciously refreshing juice out of crisp, fresh, pre-chilled vegetables.

Preparing Vegetables

Clean the vegetables before juicing. Do not let the appliance run when it is empty.

The Champion can produce any desired amount of juice without interruption. To achieve best results, insert pieces of food into the funnel that are as big as possible.

Adding Food Correctly

Insert the vegetables continually. It is important to push the plunger down for a few seconds after every filling to avoid a back-up of the pulp into the feeding chute. By pushing the plunger down, you make the pulp come out at the front of the appliance.

Overloading

If the Champion is overloaded, it makes a clicking sound. Do not worry! It only means that you added food too quickly or that you did not push the plunger down long enough.

Clogging – immediate emptying

If the Champion clogs up during juicing, it can be emptied quickly by inserting a large carrot into the feeding chute and pushing down the plunger with one hand. While doing so, apply pressure with your other hand and push down on the pointed end of the body.

Caution! Do not reach into the moving cutter from the front!

Keep applying pressure until the body empties itself and the cutter grinds on the body.

Pulp is too moist

The pulp from the first two or three juiced pieces may be moister than usual. Run this pulp through the juicer again to achieve the maximal juice yield.

Pulp that is too moist can also result from adding the food too quickly, from a clogged screen, or from a cutter that is dull from frequent use.

Switch the Champion off, remove the screen (3/4), and clean it with a brush. Tap the screen on the edge of a table: all bits will fall from the screen. If necessary, order a new screen or cutter (order no. 50941). Clean the screen and cutter immediately following every use, making it easy to keep it free from all residues.

Pulp from fruit is naturally moister than vegetable pulp.

You must insert very juicy fruit and vegetables more slowly. This way, you will produce drier pulp and more juice. If you want to get the very last drop out, run the pulp through the machine a second time: this is no problem for the Champion.

Deposits and foam

Because of the high juice yield, there will be some deposits in the juice. Some foam may also be created by the extracting pressure in the Champion. You can remove foam and deposits by pouring the juice through the enclosed hand sieve.

Champion® Juicer – The Classic Juicer

Pureeing and Homogenising

Use the homogenising blank (5) instead of the screen to puree or homogenise. Place a bowl or container under the front opening. If you puree juicy food, place a second bowl under the juice outlet unit. It is normal for liquid to come out at the outlet unit and motor housing.

Suitable Food

You can make fruit sauces out of fruit (see Recipes, page 51), baby and senior food out of fruit and vegetables (see Recipes, page 52), nut butter out of pureed fresh nuts (see Recipes, page 52), and delicious ice cream or sorbet out of frozen fruit (see Recipes, page 47). The Champion offers you a wide range of delicious possibilities.

Preparation

If you do not want to have any seeds or skin in your puree, remove them first. Every kind of soft and juicy food can be homogenised with the Champion.

Caution

Do not try to puree dry food such as grain or beans. Since they contain little or no fluid, they cannot be pureed. We recommend steeping them over night.

Nuts also get a special treatment (see page 52).

Champion® Juicer – The Classic Juicer

Cleaning and Maintenance

Clean the nylon parts immediately after use. Only use cold water and washing-up liquid. Warm and hot water can cause the parts to warp.

Never wash the nylon parts in hot water. **Do not clean parts in the dishwasher.** All food particles must be removed – do not let the bits dry and stick to the parts. Use an absorbent cloth and a brush to clean these parts, and clean the screen by tapping it on the edge of the table and then rinsing it well.

Always make sure that there are no food bits left in the screen: this is crucial for the juice yield of your Champion.

If the parts are very stained (i.e. carrot stains), soak them. Add washing-up liquid, scrub them with a brush, and rinse them under running water. Clean the motor housing with a moist absorbent cloth.

Champion® Juicer – The Classic Juicer

Troubleshooting

Problem	Possible Reason	Solution
The Champion does not expel the pulp as it should.	The food has been cut into pieces that are too small.	Cut the food in pieces that are as big as possible so that they still fit into the juicer.
	The food is clogged up because it was put into the funnel too slowly.	Add the food at a medium speed and push the plunger down until the food has been grated. When you let go of the plunger, it should not extend more than 1 cm out of the feeding chute.
	The body of the Champion is clogged.	To empty the pulp, push on the front of the body while adding the food or while pushing the plunger down. This will make some noise but will not damage the machine. **Warning! Do not reach into the the opening of the body!**
The cutter (2) is stuck on the shaft and is hard to remove.		When the cutter is stuck on the shaft, tip the Champion forward and add some drops of penetrating oil between the cutter and machine. Place the juicer so that it leans forward, and leave the oil on it for 24 hours.
		If the cutter still sticks to the shaft and you cannot pull it off, insert a screwdriver between the cutter and machine and turn the screwdriver.
		Remove all parts. Clean the shaft with a piece of sand paper. Before every use, lubricate the shaft with 2-3 drops of olive or coconut oil. Then add cold water into the opening of the cutter. Pour the water out and slide the cutter onto the shaft. Pull the cutter back and forth 2 times to reduce the stoppage.
		Clean the inside cavity of the cutter well by soaking it over night in a strong solution of cold water and washing-up liquid. Carefully scrape the inside of the cutter with a small screwdriver to remove the residue. Let the water drip out well, and store the cutter on its side so that its inside cavity can dry well. Only place the cutter on the shaft when it is being used, otherwise store the cutter outside of the machine.

Champion® Juicer – The Classic Juicer

Troubleshooting

Problem	Possible Reason	Solution
The juice is expelled along with the pulp	Have you properly installed the screen?	Examine the position of the screen, following the instructions on page 34. If necessary, insert the screen again, and carefully follow the instructions on page 34.
	Is the screen clogged?	If the holes in the screen are clogged, soak it for 24-48 hours in a strong solution of cold water and washing-up liquid. Then brush it again. The screen should be cleaned after every use.
		If this does not help, we recommend soaking the screen in pure olive oil over night.
		Otherwise, order a new screen.
The motor feels warm	The motor has only been painted and is not insulated, so that it is normal that you feel warmth.	As long as you can touch the motor, there is no reason to worry.
Juice leaks out from between the nylon parts.	It leaks a little bit.	No need to worry. This is normal and has to do with the moisture of the food being processed.
	It leaks a lot: The nylon parts are warped from improper use or from having been washed too hot.	Contact your importer (see page 2, Importer and Service Centre).
The Champion parts are stained and smudged	The stains are caused by red and green vegetables.	The quality of the juice is not affected. You can, however, intensively clean the parts occasionally. To do so, use butter, margarine, or oil to remove the vegetable stains. You should then soak the parts in cold water and lots of washing-up liquid for at least 5 hours.
The motor does not run	Are all parts assembled correctly, as described on page 34?	For your safety, the motor only runs when the juice outlet unit is pushed all the way to the back.

Champion® Juicer – The Classic Juicer

Troubleshooting

Problem	Possible Reason	Solution
The pulp is too moist* *The Champion cuts open the cells of the food during juicing. This makes the pulp seem moister than with other juicers. It is the amount of juice that is crucial. If the amount decreases, there are three possible	The food has been added into the machine too quickly.	Decrease the rate at which you add the food down to a "medium" speed, and hold the plunger down for approx. 2 seconds.
	The screen (3, 4) must be cleaned or replaced.	Clean the screen following the instructions on page 37, or contact your Champion Service Centre (see page 2).
	The cutter has become dull and must be replaced.	Contact your Champion Service Centre (see page 2).
The juice gets hot	The food to be juiced might be old and dried out (i.e. from winter storage).	Juice fresh good-quality food in order to achieve optimal results.
	You are putting the food into the machine too slowly.	Add food at a "medium" speed, and push the plunger down for approx. 2 seconds.
	Cutter is dull and must be replaced.	Contact your Champion Service Centre (see page 2).
Chirping Sound (similar to a bird)	A seal on the motor housing might be defective and has become leaky.	It is possible that the bearings and motor are damaged. Contact your Champion Service Centre then send the appliance in for repair.
Grooves in the cutter	These are grooves that are conditional of manufacturing and arise during casting.	As long as the cutter has not been used, these grooves are barely noticeable. The juice discolours the cutter, and you can see the grooves more easily. They will not get larger nor will the cutter break.

Important:

For your safety, a trained professional must make any necessary repairs. For this reason, you should never make any repairs yourself if your appliance acts up! Send in your Champion to the importer (see pg. 2) with an exact description of the malfunction.

Recipes - A) Vegetable Juices

Pure Carrot Juice

Carrot quality: Always use fresh, crisp, pre-chilled carrots. If the carrots are woody or were in the ground for a long time, they do not contain much juice, and you cannot expect to extract much juice. If the carrots are very dry, the juicer body can get extremely hot.

Preparation: Cut off about 0.5 cm from the leafy end to remove hidden dirt. Wash and scrub the carrots with a vegetable brush. Do not peel the carrots, and do not cut into small pieces. Leave the carrots whole, only cutting them if they do not fit into the feeding chute.

Filling: Place the carrots into the feeding chute at a medium speed, and push the plunger down for 3-5 seconds after each carrot. If the plunger is pushed back up more than 1.5 cm out of the feeding chute, then push it down again for about 2 seconds so that the body is emptied better and it does not clog up.
Keep doing this as you continually add the carrots so that the pulp is continually expelled. If a **back-up** does develop, causing the pulp to be expelled more slowly and the plunger to be pushed up, then **immediately empty** the juicer (see page 36). By doing this, you can quickly and effectively clear up the clog.
Pour the juice through the included sieve if you wish to remove the cloudy and floating substances.
Approx. 2 kg of fresh crisp carrots yield almost one litre of refreshing juice. Do not make more juice than you can drink in 24 hours. Store it in the refrigerator.

Mixed vegetable juice

Juice from green vegetables is highly concentrated and usually has a bitter taste. Green vegetables mixed with carrots create a tasty beverage. Start out with a small amount of green vegetable juice in carrot juice. Try different variations. Some love a mild mixture with green vegetables; others prefer a larger share of green.

Types of vegetables: Many types of vegetables are suitable for mixing with carrot juice. The most popular types are celery stalks, spinach, parsley, endives, and head lettuce. Beetroot is also very flavourful in a mixture. Many are hesitant to use spinach because of its bitter taste when it is cooked. Raw spinach, however, is not bitter, creates a tasty mixture, and is very rich in vital substances. Try adding a few walnuts into the feeding chute: they add a wonderful aroma and are an excellent way of enjoying liquid protein!

Preparation: Wash all types of vegetables well before juicing. Cut off about 0.5 cm from the top end of carrots. Sometimes celery stalks have been chemically treated; wash them and cut off approx. 1.5 cm from the bottom. Cut the celery stalks into pieces with a max. length of 5 cm (see "Celery Juice", page 42). Remove all bad parts before you begin juicing. Rinse parsley and other green leaves by "bathing" them in water (in the sink, for example). Prepare all vegetables before you begin juicing.

Juicing: Juice some carrots first then the other types of vegetables. Add the vegetables at a steady medium speed, and push the plunger down for 5-10 seconds after adding the vegetables before adding more. If the plunger extends more than 1.5 cm out of the feeding chute after you have let go of it, push it down again for a few seconds so that more pulp is expelled and a clog is avoided.

The pulp will be expelled steadily, just as you have added the vegetables steadily. If the plunger is pushed up several times, you need to **immediately empty** the juicer (see page 36). Pour the juice through the included sieve if you wish to remove the cloudy and floating substances. Store the juice in a cool place; it can be stored up to 24 hours in the refrigerator.

Champion® Juicer – The Classic Juicer

Recipes - A) Vegetable Juices

Beetroot Juice

Cut off the top 0.5 cm to remove dirt that might be hidden there. Wash well and cut into pieces that fit into the feeding chute. Beetroot leaves can also be juiced: see instructions for spinach and other leafy vegetables. Beetroot is ideal for mixing with other types of juice.

Celery Juice

Only use fresh, crisp, pre-chilled celery. Wash the celery well, and remove possible traces of chemicals. It is best to use celery that is certified organic or is from your chemical-free garden. The stalks should be cut into pieces that are max. 5 cm long; the fibres of larger pieces could wrap themselves around the cutter.

Add the celery stalks steadily at a medium speed, and push the plunger down for 5-10 seconds after every filling. If the juicer happens to clog up, push the plunger again for a few seconds. If the plunger is repeatedly pushed up, then **immediately empty** the juicer (see page 36). If you wish to juice several celery bundles at once, stop juicing after each bundle, remove the nylon parts, and rinse them and the screen with cold water. Then you can continue juicing.

Spinach juice and juice from other green leafy vegetables (chlorophyll juices)

Types of vegetables: The Champion processes every type of fresh, crisp, and tender leafy vegetable such as parsley, spinach, celery leaves, beetroot leaves, carrot leaves, sorrel, endives, cress, fennel, artichokes, lettuce, mustard greens, beet leaves, alfalfa, clover (only young tender offshoots), and dandelion. All of these green plants can be used to make mixed juices as previously described

Preparation: Wash well and cut into pieces that are no longer than 5-10 cm long. Lay into a bowl of water. The stems can also be juiced.

Juicing smaller amounts - 1/2 litre and less: Assemble the Champion to juice. Remove the green plants from the bowl, and put them into the juicer without draining the water off first. Push the plunger down 5-10 seconds after every filling. Green vegetables have little pulp – so little, that there are not enough solids that could be pushed through to the front to necessitate it being expelled. If you wish to just make 1/2 litre or less, it might, therefore, be necessary for you to stop the Champion, rinse the parts, and re-assemble it. Pure chlorophyll juice is very concentrated; half a litre will suffice for a long time.

Juicing larger amounts – 1/2 litre and more: Prepare the juice for homogenising by inserting the nylon blank.

Take the green vegetables out of the water without draining the water off first, and fill them into the Champion. Push the plunger down for 5-10 seconds after every filling, always adding some water to the vegetables so that the puree is very moist. When everything is pureed, remove the nylon parts, remove all fibres that might have got stuck to the cutter, and re-assemble everything, this time using the screen for juicing. Run the pureed green plants through the juicer again. This way, you can make a highly concentrated chlorophyll juice.

If the body gets too warm, stop juicing, clean the cutter and screen, and then continue juicing. Never make more juice than you will use within 24 hours.

Recipes - A) Vegetable Juice

Cabbage Juice

Types of vegetables: The Champion juices every kind of cabbage such as Brussels sprouts, kale, etc. Even single cabbage leaves can be juiced. The vegetables should be fresh and crisp.

Prepare vegetables: Wash well and cut into pieces that fit into the feeding chute.

Juicing: Add the cabbage at medium speed. Push the plunger down for 5-10 seconds between every filling. Since cabbage consists of 90% liquid, very little pulp will be expelled. Cabbage juice should be drunk immediately. Within a few minutes after it has been made, it oxidises and takes on a strong smell. Do not store cabbage juice!

Tomato Juice

Quality of the tomatoes: The tomatoes should be ripe, but not overripe.

Preparation: Wash the tomatoes in cold water, and cut them into pieces that fit into the feeding chute.

Juicing: Tomatoes can be juiced much faster than other vegetables. The Champion automatically expels seeds and skin with the pulp and not with the juice. Tomato juice can be used fresh, cooked, or frozen. Many people season tomato juice with salt or mix it with raw celery juice. The celery juice can be frozen, but shake it well after it thaws.

Warning: Tomato juice cannot be stored in metal containers.

Potato juice

Kartoffelarten: young potatoes, sweet potatoes (batatas or yams)

Preparation: Wash but do not peel young potatoes, cutting away bad parts. Cut them into pieces that fit into the feeding chute. Sweet potatoes and yams can be peeled.

Juicing: Juice the pieces one at a time. Let the juice from young potatoes stand for one minute so that the free starch settles to the bottom. Pour off the juice and drink it pure, or mix it with other juices. Potato juice is an excellent basis for stews and soups.

Do not store for longer than 24 hours, unless it has been cooked.

Recipes - A) Vegetable Juices

Cucumber Juice

Cucumber quality: Every kind of cucumber can be juiced. Only use fresh, crisp, chilled cucumbers.

Preparation: Brush off well, cut off bitter ends, and cut the cucumber into pieces that fit into the juicer.

Juicing: Cucumbers can be juiced very quickly. If you wish to, mix with other juices.

Wheatgrass Juice

You can use wheatgrass juice during many types of therapy. You can drink it during regimens or fasting, for cleansing your intestines, and much more. The complete range of use of wheatgrass and other green herb juices cannot be described here.

Wheatgrass quality: Freshly cut wheatgrass.

Preparation: Cut the grass to a length of 6 cm.

Juicing: Add a small amount of wheatgrass, alternating with a small amount of water, until everything has been juiced. Add 6 walnuts and 4 cups of carrot juice, and you will get a nutritious and delicious drink.

Recipes - B) Fruit Juices

Important: Drink Juices the Right Way

Before we begin telling you how you can make delicious, refreshing fruit juice with the Champion, we want to make you aware of the fact that it is not only important how you make juice, but also how you drink it.

Many people say that they cannot tolerate fruit and fruit juice well, that they get stomach trouble, must burp, and notice stomach acid. All of these occurrences usually result from eating or drinking it the wrong way. This is why the experiments done by Harvey and Marilyn Diamond are so important for us. They determined that these problems disappear if you consume juice the same way as fruit: On an empty stomach, chew slowly, drink on its own, and wait approx. 30 minutes until you eat solid food.

To understand this better, **read the books by Harvey and Marilyn Diamond "Fit for Life".** You can only get the full benefits out of the juices when you drink them properly.

Apple or Pear Juice

Fruit quality: Always use firm, crisp apples or pears. Mealy apples or pears cannot be juiced, but can be pureed for sauces.

Preparation: Wash, and if desired, remove the core. Cut into proper sized pieces. Do not peel.

Juicing: Juice at a medium speed. Apple or pear juice can be stored for up to 48 hours in the refrigerator if it is kept cold enough so alcoholic fermentation does not begin. Apple or pear juice can also be frozen.

Berry Juice

Types/Quality of berries: Every type of berry can be juiced: strawberries, blackberries, gooseberries, elderberries, mulberries, raspberries, blueberries, etc. The berries should be ripe.

Preparation: Sort out bad berries. Wash the remaining berries, removing all stems.

Juicing: Berries are juiced best using the coarse screen (4). You can also order this additional part for your juicer from your Champion importer (see page 2).

The juice of some berries is as thick as puree. If you would like, dilute it with water. The seeds do not go into the juice. Berry juice is a wonderful drink – you can use it with desserts, or process it to make a glaze or jelly.

Cherry Juice

Cherry quality: Every type of fresh ripe cherries is suitable.

Preparation: Wash well then remove stems and pits.

Juicing: If you prefer, dilute it with water and/or mix it with other juices, for example apple juice. Cherry juice can be stored in the refrigerator for about 2 days and can also be frozen.

Kiwi Juice

Kiwi quality: Ripe and soft kiwis are ideal for juicing.

Preparation: Wash and remove the stem end. It is not necessary to peel the kiwis. Cut the kiwis into halves that fit into the juicer.

Juicing: Juice one kiwi at a time. Kiwi juice can be combined with citrus juices to make a refreshing drink.

Recipes - B) Fruit Juices

Pineapple Juice

Pineapple quality: Just use ripe pineapples.

Preparation: Remove the skin and cut the fruit pulp into pieces.

Juicing: Always juice one piece at a time. The pulp expelled when juicing pineapple juice is very thin; juice it a second or third time.

Stored in the refrigerator, pineapple juice can be kept for several days.

Grape Juice

Type/Quality of grapes: Every type of grape can be juiced.

Preparation: Wash well then remove stems and rotten fruit.

Juicing: Juice the grapes with the seeds and skin, the juicer will remove them. The grape juice has the slight taste of cream of tartar since some of the seeds have been ground by the Champion. Pour the juice through the provided sieve that filters out excessive cloudy substances. Grape juice settles very quickly, leaving the watery part on the top. When this happens, just shake or stir it a bit and the juice is ready to drink again. If the juice stands too long, it can start fermenting.

Note: Since the seeds of some types of grapes can be very hard, they can damage the inside of the nylon parts. If you constantly produce large amounts of grape juice, it is recommendable to buy an extra set of nylon parts and to only use these for grape juice.

Melon Juice

Type/Quality of Melon: Every type of melon is easy to juice, including watermelon, honeydew melon, cantaloupe or Galia melon.

Preparation: Remove the peel and cut into pieces that fit into the juicer.

Juicing: Put into juicer at a medium speed. The seeds are juiced, too.

Citrus Juices

Orange, Grapefruit, Lemon, Lime

Type/Quality: Fully ripe fruit yields the best juice.

Preparation: Wash and peel the fruit. Lemons and limes with very thin skins can even be juiced with the skin. For this, use citrus fruit that has not been chemically treated. The juice is very tart and concentrated. You do not need to remove the seeds.

Juicing: Juice one piece at a time. Dilute the juice with hot or cold water. To obtain the complete vitamin content, you should drink the juice within 12 minutes. Non-diluted juice enhances the taste of many dishes and baked goods.

Further Recipes

You can find further recipes in the book by Dr. Norman W. Walker "**Fresh Vegetable and Fruit Juices**". Dr. Walker was living evidence of the validity of his own recommendations: He lived to be almost 100 years old and was healthy until his last day. He certainly would have lived longer had he not died in an accident.

In his book "**The Complete Book of Juicing: Your Delicious Guide to Youthful Vitality**" Dr. Michael T. Murray explains why juices are so important to good health and suggests over 150 easy and delicious recipes for enjoyment and variety.

Recipes - C) Ice Cream

In general:

The following recipes have been carefully worked out. Without using chemical additives or refined sugar, you can make ice cream to strike everyone's fancy. The ice cream recipes contain a certain amount of milk (you can use soymilk instead) or a milk substitute like soymilk powder. You can use every kind of soymilk powder or another milk powder or half milk / half water. Using lecithin granules is optional; using them makes the ice cream creamier. Instead of white or brown refined sugar, we recommend using organically grown non-refined Demerara (whole cane) sugar*.

By placing the nylon parts, the cutter, and the bowl into which you will put the ice cream into the refrigerator (not the freezer!) for thirty minutes before homogenising, your ice cream will be creamier and thicker.

The ice cream can be stored in freezer bags in the freezer to enjoy another time. This is a delicious way of using up a surplus of fruit!

*also referred to as dried sugar cane juice. It still contains almost all vitamins, minerals, and natural flavours.

Banana Ice Cream

- 4 overripe bananas
- 2 tablespoons lecithin granules (if desired)
- 1 1/2 cups milk
- 1/4 cup Demerara sugar or honey
- 1 teaspoon vanilla powder

Homogenise the bananas and mix them with the other ingredients. You will get 3 or 4 cups of liquid, depending on the size of the bananas. To get about one litre, you can add some milk. Freeze banana cream in a freezer bowl until solid. Cut into slices and homogenise.

Melon Milkshake

Juice the frozen edible parts of a melon. Add some vanilla ice cream to get about a 1/4 litre shake. Stir or shake in a shaker.

Banana Dessert

Cut 4 ripe bananas in half so they fit into the Champion. Freeze. Homogenise in the Champion. Serve. Makes 4 servings. Vary this recipe by adding small amounts of honey, vanilla powder, cream, or milk.

Melon Ice Cream

- 2 cups melon juice
- 1 1/2 cups milk
- 2 teaspoons lecithin granules (if desired)
- 1 1/2 cups acacia honey or Demerara sugar

Use a mixer to combine all ingredients well in a bowl. Freeze in a freezer bowl. Cut into slices. Homogenise in the Champion. Serve immediately. Makes 1 litre.

Banana Melon Ice Cream

- 1 1/2 cups melon juice
- 1/2 cup milk
- 2 overripe bananas
- 1 tablespoon lecithin granules (if desired)
- 1/3 cup Demerara sugar or honey
- 1 teaspoon vanilla powder

Prepare like melon ice cream.

Recipes - C) Ice Cream

Carob Ice Cream with Chocolate Flavour

- 1 egg
- 2 1/2 cups milk
- 1/2 cup carob powder
- 3 tablespoons lecithin granules (if desired)
- 1 teaspoon vanilla powder (not vanillin)
- 1/4 cup Demerara sugar

Prepare like melon ice cream.

Banana Ice Cream with Chocolate Flavour

- 4 overripe bananas
- 1 1/2 cups milk
- 1/2 cup carob powder
- 2 tablespoons lecithin granules (if desired)
- 1 teaspoon vanilla powder (not vanillin)
- 1/4 cup Demerara sugar

Homogenise bananas and add ingredients one at a time, beating in each one well. Or simply mix everything with a mixer. Liquefy the first two ingredients then add the other ingredients without switching off mixer first. Freeze, cut into slices, and homogenise. Serve immediately. Makes 1 litre.

Delightful Fig Dessert

- 1 cup fig puree (see page 51)
- 2 eggs
- 2 cups milk
- 1 tablespoon lecithin granules (if desired)
- 1 teaspoon vanilla powder (not vanillin)
- 1/2 cup carob powder

Combine all ingredients well using the mixer. Freeze. Cut into slices. Homogenise. Serve immediately. Makes ca. 1 litre.

Hawaiian Bliss

- 2 overripe bananas
- 1/2 cup fresh or frozen strawberries
- 1/2 cup finely chopped, unsweetened pineapple, either fresh or frozen
- 1 1/2 cups milk
- 1 1/2 tablespoons lecithin granules (if desired)
- 1/2 cup honey or Demerara sugar

Homogenise bananas, strawberries, and pineapple. Mix in other ingredients, beat well. Freeze in an ice cream bowl. Cut into slices and homogenise. Serve immediately. Makes 1 litre.

Strawberry Ice Cream

- 1 1/2 cups strawberries (fresh or frozen)
- 2 cups milk
- 2 tablespoons lecithin granules (if desired)
- 1 teaspoon vanilla powder
- 1/2 cup honey or Demerara sugar

Homogenise strawberries in the Champion or with a mixer. Add other ingredients, and stir or mix well. Freeze, cut into slices, homogenise in the Champion, and serve immediately. Makes 1 litre.

Recipes - D) Sorbets

Basic Recipe:

The only thing you need is fruit. Use any kind of fruit, and try out all combinations. Clean the fruit, and cut it into pieces that fit into the Champion. Freeze the fruit before running it through the juicer, then homogenise the frozen fruit. If a kind of fruit tastes very strong or bitter, add honey or Demerara sugar to it.

Alternative Method:

Homogenise the fresh fruit first, and freeze it in ice cube trays until the cubes are hard. Homogenise the frozen cubes and serve immediately. This way it is easier to tell if you need a sweetener or not, and you can add it before freezing.

Another tip:

If you cool the nylon parts for 30 minutes in the refrigerator (not in the freezer!) before homogenising, you will get thicker creamier sorbet. If you have too much fruit to use immediately, freeze it for sorbet that you can enjoy another time.

Lemon Sorbet I

- 2 cups Demerara sugar (natural food store/health food store)
- 3 3/4 cups hot water
- 2 1/4 cups lemon or lime juice (see page 46)
- 1 slightly beaten egg white

Dissolve Demerara sugar in hot water. Add remaining ingredients, and freeze mixture. Cut into slices. Homogenise in the Champion. Serve immediately. Makes 6 cups.

Kiwi Sorbet

- 8 ripe kiwi fruits
- 1 cup water
- 1/2 cup Demerara sugar
- 1 teaspoon lemon juice

Juice kiwis (see page 45). Put 1 tablespoon full of pulp and seeds back into the juice to give the sorbet a special fresh splash. Stir in water, Demerara sugar, and lemon juice. Freeze, cut into slices, and homogenise in the Champion. Serve immediately.

Tropical Ice

- 2 cups Demerara sugar
- 3 cups boiling water
- 3 peeled oranges
- 2 1/4 cups lemon or lime juice
- 1 peeled banana
- 1 peeled and pitted Papaya

Dissolve sugar in hot water. Let it cool down. Juice oranges and lemons then homogenise the banana and papaya. Mix everything together and freeze. Cut into slices and homogenise in the Champion. Serve immediately.

Apple Sorbet

- 2 1/2 cups apple juice (see page 45)
- 2 tablespoons lecithin granules (if desired)
- 1/2 cup water
- 3 tablespoons soymilk powder
- 1 teaspoon vanilla powder
- 3 teaspoons sugar

Mix everything well then freeze. Homogenise in the Champion and serve immediately. Makes 1 litre.

Recipes - D) Sorbets

Grape Sorbet

- 3 cups grape juice (see page 46)
- 2 tablespoons lecithin granules (if desired)
- 1/2 cup water
- 3 tablespoons soymilk powder
- 1 teaspoon vanilla powder
- 3 tablespoons Demerara sugar or honey

Every kind of grape can be used. If the taste is too strong, dilute with some water. Mix everything well, freeze, homogenise, serve immediately. Makes 1 litre.

Berry Sorbet

- 2 cups berries (any kind)
- 1 1/2 cups water
- 1 1/2 tablespoons lemon juice
- 2 tablespoons lecithin granules (if desired)
- 2 tablespoons soy flour
- 1 teaspoon vanilla powder
- 1/2 cup honey or Demerara sugar

If the type of berries has seeds, use mixer or homogenise with the Champion. You can run seedless berries through the Champion first using the screen. Mix all ingredients in a bowl. Freeze, homogenise, and serve immediately. Makes 1 litre.

Lemon Sorbet II

- Grated peel from 2 lemons
- 6 tablespoons lemon juice or juice from 3 lemons
- 1 1/2 cups water
- 2 tablespoons lecithin granules (if desired)
- 2 tablespoons soy flour
- 1 teaspoon vanilla powder
- 3/4 cup honey or Demerara sugar

Mix well, freeze, then homogenise. Serve immediately. Makes 1 litre.

Pineapple and Apricot Sorbet

- 3/4 cup homogenised pineapple
- 3/4 cup apricot puree
- 1 1/2 cups water
- 2 tablespoons lecithin granules (if desired)
- 2 teaspoons vanilla powder
- 1/2 cup Demerara sugar or honey

Mix well in a bowl. Freeze. Homogenise. Serve immediately. Makes 1 litre.

Orange Sorbet

- 3 cups fresh orange juice
- 1/4 cup Demerara sugar or honey
- 2 tablespoons lecithin granules (if desired)
- 2 tablespoons soymilk powder
- 1/2 teaspoon vanilla powder
- 1/2 cup water

Mix well and cut into slices. Homogenise with the juicer and serve immediately. Makes 1 litre.

Peach Sorbet

- 2 cups homogenised peaches
- 1 1/2 cups water
- 2 tablespoons lecithin granules (if desired)
- 1/2 cup Demerara sugar or honey
- 1 teaspoon vanilla powder

Homogenise peaches in the Champion and add the other ingredients. Mix well after adding each ingredient or mix well in mixer. Freeze, homogenise, and serve immediately. Makes 1 litre.

Recipes - E) Fruit Purees & Sauces

Some liquids that are extracted from different types of fruits are thicker than other juices. They are called purees. Fruit purees are extracted using the screen and are excellent for many sauces and desserts. Fruit can also be homogenised to make sauces.

Cowberry (Cranberry) Puree

Wash the cowberries well, add 1/2 cup of water for each pound of cowberries, and cook at medium heat until they are soft. Let them cool. Using the screen, run them through the Champion.

Apricot, Peach, Nectarines, or Plum Puree

The fruit must be ripe. Peel peaches or wash them well, removing the fuzz. Fruits having delicate thin skin need not be peeled, but should be washed well. Remove the pits.

Prepare the Champion to juice with the screen, and run the fruit through without pits. Do not mix with juices containing chlorophyll.

Fig Puree

Only use fresh ripe figs; tree ripened fruits are the best.

Wash well, do not peel. Pour into the Champion and use the screen to puree. The Champion automatically separates the seeds and skin, creating a thick puree.

Fig puree is delicious used for jams.

If you would like fig puree without skin but with seeds, peel the figs first then homogenise them with the nylon homogenising blank.

Apple and Pear Fruit Sauce

1st Method: Remove all bad parts of the fruit, but do not peel it. Cook the fruit until it is soft. Assemble the appliance for juicing, and use the funnel to ease adding the fruit. Run the fruit through the machine; skin and seeds are automatically removed.

2nd Method: Wash pre-chilled fruit well. Remove core and seeds. Homogenise using the nylon blank, add some lemon and sweetener, and serve immediately.

Champion® Juicer – The Classic Juicer

Recipes - F) Nut Spreads (Nut Butter)

Almost every type of nut can be processed to make great-tasting nut butter. Some kinds of nuts do not inherently contain enough oil, though, requiring you to add oil. The amount of oil you need depends on the type of nut. For best results, use a good, organically grown, cold-pressed salad oil with little natural taste. Walnuts, for example, require very little oil. You add the oil into the Champion while homogenising the nuts.

Another possibility is steep the nuts over night and homogenise them subsequently.

Although the Champion has a strong motor, you can only produce small amounts of most kinds of nut butters. If the body gets very warm, interrupt the process. To produce nut butter, assemble the Champion using the nylon plate like for homogenising. If you add the nuts slowly, you will get a creamy nut spread, adding quickly results in a coarse granular cream.

Peanut Butter

You can either use fresh, roasted, or canned peanuts. Salted peanuts make the best peanut butter. You do not need to add any oil. Store in refrigerator.

Almond or Cashew Butter

Use raw or roasted nuts. You can flavour it with salt, honey, or raisins.

Champion® Juicer – The Classic Juicer

Recipes - G) Baby and Senior Food

You can use the edible parts (exclusively) of all types of fresh fruit. For very young babies, remove the peel. Homogenise the fruits, and serve as porridge. Cooked fruit can also be homogenised.

Gently cooked vegetables can also be homogenised to make baby or senior food without having to add salt. Instead of industry-produced baby food in jars, take homogenised food on trips for your baby.

Champion® Juicer – The Classic Juicer

Warranty Conditions

The warranty for all parts of the Champion Juicer is effective for 2 years. The warranty includes defects in materials, construction, and workmanship of all parts. If your Champion Juicer exhibits defects during normal use within the warranty time, the manufacturer/importer will decide if the appliance will either be repaired, defective parts replaced free of charge, or exchanged for a new appliance. To submit a warranty claim, you must thoroughly clean the entire appliance including all accessories, pack it well, and send it to the Champion Juicer Service Centre. Please note: If individual parts or the appliance itself have not been cleaned, the Service Centre will charge you for cleaning them, irrespective of the warranty claim.

Please keep the original shipping box in case you need to send in your appliance, and always call the Service Centre before sending in an appliance. Often, a phone call is enough to solve the problem, and the packing and sending become superfluous. In any case, your Champion Service Centre will solve your problem as quickly as possible.

If it is still necessary to send in your appliance, please talk to your Champion Service Centre beforehand about the forwarding. This way, you can minimise your forwarding expenses.

This Warranty does not cover:

a) Defects that do not result from the workmanship and production of the appliance, such as careless damage, accidents, etc.

b) Use not in accordance with the user manual, careless handling, technical changes, accident.

c) Damage caused by parts not provided by an authorised dealer or repairs carried out by non-authorised personnel.

To process your Warranty Claim, the following information is necessary:

1. Your name, address, phone number
2. Serial No. and Model No.
3. Problem
4. Date of purchase
5. Seller
6. If damaged during dispatch: name of the parcel service and the package number.

Important: When sending in your Champion Juicer, pack all parts in the original packaging and make sure that you have included all parts. Do not forget to write your address on the outside of the packaging.

The address of your Champion Service Centre is on page 2.

Tip:

Please keep the original shipping box in case you need to send in your appliance.

Champion® Juicer – The Classic Juicer

Technical Data

Object	Juicer
Model	Champion, MAR-220
Voltage	230 V ~
Frequency	50 Hz
Power Consumption	420 W
Speed	just 1400 U/min
Dimensions	42 x 19 x 29 cm (W x D x H)
Weight	11,7 kg

CE

This product complies with the fundamental requirements of the applicable EU directives. A conformity rating evaluation was conducted. The importer will keep the Technical Documentation available for examination.

Champion® Juicer – The Classic Juicer

Important Note

- Electronic equipment may not be disposed of in domestic waste. According to the Directive 2002/96/EC of the European Parliament and of the Council on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) of 27 January 2003, electronic equipment requires disposal according to the relevant national disposal regulations.

Your notes

Champion® - le classique parmi les extracteurs de jus

Mode d'emploi

Français

Champion® - le classique parmi les extracteurs de jus

Table des matières

Consignes de sécurité importantes 58
Composants du produit 59
Commande 60
Monter l'appareil 60
Démonter l'appareil 61
Extraction du jus 62
Faire des purées et homogénéiser 63
Nettoyage et soins 63
Dépannage 64
Recettes 67
A) Jus de légumes 67
B) Jus de fruits 71
C) Glaces 73
D) Sorbets 75
E) Purées de fruits et sauces 77
F) Mousse de noix (beurre de noix) 78
G) Nourriture pour bébés et seniors 78
Garantie 79
Caractéristiques techniques 80

Champion® - le classique parmi les extracteurs de jus

Consignes de sécurité importantes

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre les mesures de sécurité fondamentales suivantes :

1. Lisez attentivement toutes les instructions.
2. Il ne faut jamais laisser le presse-fruits Champion sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
3. Lors de l'utilisation d'appareils électriques à la portée des enfants, une prudence particulière et une surveillance attentive sont de mise. Maintenez les petits enfants à l'écart du Champion. Ne laissez pas des enfants se servir de la machine.
4. Pour remplir la cheminée de remplissage, utilisez le poussoir.
5. Ne laissez pas pendre le câble au-delà du bord de la table ou de la surface de travail et veillez à ce qu'il n'entre en contact avec aucune surface chaude.
6. N'utilisez pas l'appareil à l'air libre.
8. N'utilisez aucun accessoire qui n'est pas recommandé ou vendu par le producteur/importateur. Ils pourraient provoquer des incendies, des électrocutions ou des blessures.
9. Ne mettez ni les doigts, ni quelque objet quelconque dans l'orifice de l'embout pendant que l'appareil fonctionne.
10. Ne touchez jamais sous l'embout ou dans la cheminée de remplissage tant que la fiche est encore dans la prise.
11. Ne touchez en aucun cas les pièces en mouvement.
12. Faites attention en maniant les outils de coupe. Les lames sont aiguisées.
13. N'utilisez pas l'appareil si le tamis est endommagé, si le câble ou la fiche sont endommagés, ni lorsque des dérangements sont perceptibles ou qu'il a été endommagé d'une autre manière. Envoyez l'appareil à votre service après-vente Champion (voir page 2) pour le faire examiner, réparer ou régler.
15. Pour éviter toute électrocution, ne trempez pas le câble ni la fiche, ni la base du moteur du presse-fruits Champion dans l'eau ni dans d'autres liquides. Pour nettoyer l'appareil, essuyez-le simplement avec un chiffon humide (voir Nettoyage & soins, p. 63).
16. Tirez la fiche de contact lorsque l'appareil n'est pas utilisé, lorsque vous montez ou démontez des composants et avant de le nettoyer. Débranchez-le en tirant sur la fiche même et non sur le câble.
17. Patientez jusqu'à ce que le moteur soit arrêté avant de démonter l'appareil.
18. Attendez jusqu'à ce que le moteur soit arrêté avant de débrancher l'appareil.
19. Retirez la fiche secteur de l'appareil après chaque utilisation.

Veuillez conserver ces instructions !

À lire absolument avant la mise en service :
L'extracteur de jus Champion est équipé d'un système de sécurité à aimant qui assure que le moteur ne fonctionne que lorsque l'outil de coupe est protégé par l'embout. Si vous constatez que le moteur ne fonctionne pas, vérifiez très minutieusement si l'embout, l'insert (tamis ou plaque d'homogénéisation) et la bouche de sortie sont correctement placés et positionnés (p. 60, Monter l'appareil). Pour des raisons de sécurité, il est exclusivement autorisé de faire fonctionner l'appareil avec le tamis ou la plaque d'homogénéisation montés.

Champion® - le classique parmi les extracteurs de jus

Composants du produit

3 tamis fin (50942)

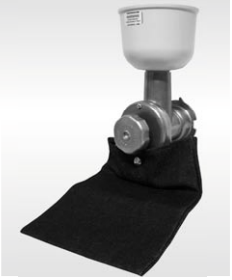
5 plaque d'homogénéisation (50943)

8 poussoir (50946)

passoire (50939)

D'autres accessoires ne sont pas compris dans le volume de livraison !

4 tamis grossier (50911)



9 accessoire pour moudre des céréales (50910)

Champion® - le classique parmi les extracteurs de jus

Monter l'appareil

Pour vous habituer à l'appareil, montez et démonter le Champion plusieurs fois conformément à ce mode d'emploi. Ce n'est que lorsque tous les constituants seront correctement montés que vous pouvez mettre la fiche dans la prise et mettre l'appareil en circuit. Aucun objet dur (cuillers, couteaux, pièces de monnaie, punaises etc.) ne doit tomber dans l'extracteur de jus. Avant de retirer une pièce quelconque, mettez toujours l'appareil hors circuit, attendez qu'il soit complètement arrêté et retirez la fiche de la prise.

1. Monter l'outil de coupe

Pour que la lame glisse toujours correctement sur l'arbre et que l'outil de coupe ne soit pas arrêté par une sous-pression probable, nous recommandons d'huiler l'arbre avant d'utiliser l'appareil avec 2-3 gouttes (pas plus) d'huile d'olive ou de noix de coco. Cette huile n'ira pas dans le jus. N'utilisez jamais de beurre, de margarine, ni de graisses minérales.

Remplissez l'ouverture de l'outil de coupe d'eau froide. Videz l'eau. L'ouverture de l'outil de coupe est plate d'un côté. Enfichez l'outil de coupe sur l'arbre de telle manière que le côté plat de l'orifice de l'outil de coupe corresponde au côté plat de l'axe.

Pour que l'orifice puisse sécher, la lame ne doit se trouver sur l'arbre que lorsqu'elle est employée. Sinon, conservez la lame de telle manière que de l'air puisse entrer dans l'orifice de l'outil de coupe.

2. Placer l'embout

Poussez l'embout de cheminée de remplissage vers le bas par dessus l'outil de coupe.

3. Mettre la bouche de sortie en place

Le tamis sert à extraire le jus, la plaque en nylon à faire des purées et homogénéiser. Placez à présent le tamis où la plaque dans le creux de l'embout et maintenez-le(la) d'une main dans cette position. De l'autre main, enfichez la bouche de sortie et poussez-la jusqu'à la butée. Un aimant est fixé sur la bouche de sortie pour des raisons de sécurité. Ce n'est que lorsque la bouche de sortie est complètement poussée vers l'arrière et que l'embout est correctement centré (voir repère 4) que le moteur fonctionne. La bouche de sortie ne peut être enfichée que dans un sens.

4. Centrer l'embout

Bougez légèrement l'embout sur le côté uniquement de manière que la fixation reste dégagée.
Tournez à présent légèrement vers la gauche, jusqu'à ce que les ouvertures dans la partie

arrière de l'embout rencontrent les crampons de fixation. Introduisez à présent l'embout complètement et tournez-le encore une fois vers la gauche jusqu'à la butée. Il est à présent dans la bonne position de travail.

Champion® - le classique parmi les extracteurs de jus

Démonter l'appareil

Attention ! Ne touchez pas la lame à l'avant de l'appareil pendant qu'elle tourne !

Retirez la fiche de la prise. La machine se remet à l'arrêt. Tournez à présent l'embout un petit peu sur la droite, faites-le bouger dans les deux sens et tirez-le.

Veuillez noter :
Il est tout à fait normal qu'il y ait un peu de marc entre l'outil de coupe et le moyeu en acier inoxydable du moteur.

Champion® - le classique parmi les extracteurs de jus

Extraction du jus

Pour extraire le jus, utilisez exclusivement le tamis fin (3) avec la bouche de sortie. Si vous voulez plus de fibres dans votre jus, commandez le tamis grossier (4) auprès de votre importateur Champion (voir p. 2). C'est également celui qui est recommandé pour extraire le jus de baies. Placez un pot à jus plat (réf. 50141) ou un bol sous la bouche de sortie pour récupérer le jus ainsi qu'un bol sous la bouche de sortie à l'avant pour récupérer le marc. Vous pouvez également récupérer le marc en fixant un sac en plastique sur l'embout avec un élastique.

Qualité de ce que vous introduisez

Vous obtiendrez les meilleurs résultats en prenant des légumes frais, croquants, préalablement mis au frais et en provenance d'une culture biologique. Une carotte fraîche rompt si vous la pliez alors que si elle n'est pas fraîche, elle plie.

Le jus qui sort de l'appareil ne sera jamais meilleur que ce que vous aurez introduit dans l'extracteur de jus. Il est impossible d'obtenir un jus particulièrement bon lorsque l'on prend de vieux légumes flétris. En revanche, vous obtiendrez des jus délicieux et rafraîchissants à partir de légumes frais, croquants et préalablement mis au frais.

Préparer les légumes

Nettoyer les légumes avant d'en extraire le jus. Ne faites pas tourner l'appareil à vide.

Le Champion est capable de réaliser le jus de votre choix à volonté. Pour obtenir de meilleurs résultats, introduisez des morceaux dans l'extracteur de jus, en les coupant à une taille qui rentre dans la cheminée de remplissage.

Remplir correctement

Introduisez continuellement des légumes. Il est important de maintenir le poussoir enfoncé pendant quelques secondes après chaque remplissage, afin d'éviter un bourrage dans la cheminée de remplissage. En maintenant le poussoir enfoncé, le marc sort par l'avant de l'appareil.

Surcharge

Lorsque le Champion est surchargé, il fait un bruit de cliquetis. Ne paniquez pas ! Cela montre tout simplement que le remplissage était trop rapide ou que le poussoir n'a pas été maintenu suffisamment longtemps dans la cheminée de remplissage.

Blocage - vidage immédiat

Si le Champion se bouche pendant l'extraction du jus, il est possible de le vider rapidement, en enfonçant une grande carotte dans la cheminée de remplissage et en enfonçant le poussoir d'une main. Pendant ce temps, exercer une pression sur l'extrémité en pointe de l'embout en la poussant de l'autre main vers le bas.

Attention ! Ne touchez pas la lame à l'avant de l'appareil pendant qu'elle tourne !

Exercer la pression jusqu'à ce que l'embout soit complètement vidé et que l'outil de coupe le frotte.

Marc trop humide

Le marc des deux ou trois premiers morceaux dont le jus est pressé est probablement plus humide que d'habitude. Remettez ce marc dans la cheminée pour en retirer le maximum de jus.

Lorsque l'on remplit la cheminée trop rapidement, que le tamis est bouché ou que l'outil de coupe est très émoussé, le marc peut également être trop humide.

Mettez le Champion hors circuit, retirez le tamis (3/4) et nettoyez-le avec une brosse. Tapotez le tamis sur un coin de table : les résidus se détacheront du tamis. Le cas échéant, commandez un nouveau tamis ou un nouvel outil de coupe (réf. 50941). Nettoyez le tamis et l'outil de coupe juste après chaque emploi. Vous pourrez alors le maintenir exempt de tout résidu.

Le marc des fruits est naturellement plus humide que la pulpe de légumes.

Ralentissez le rythme de remplissage lorsque vous pressez des fruits et légumes particulièrement gonflés de sève. Ainsi, vous obtiendrez un marc plus sec et plus de jus encore. Si vous voulez récupérer jusqu'à la dernière goutte de jus, faites repasser le marc une seconde fois. Pour le Champion, pas de problème.

Dépôt et mousse

En raison du grand rendement de jus, un léger dépôt se constitue dans le jus. Il est probable que de la mousse apparaisse également à cause de la pression de pressurage dans le Champion. Vous pouvez retirer la mousse et le dépôt en faisant passer le jus dans la passoire jointe.

Champion® - le classique parmi les extracteurs de jus

Faire des purées et homogénéiser

Pour faire des purées ou encore homogénéiser, utilisez la plaque d'homogénéisation (5) au lieu du tamis. Placez un bol ou un récipient sous l'ouverture avant. Si vous réduisez des aliments juteux en purée, placez un deuxième bol sous la bouche de sortie. Il est tout à fait normal que des liquides sortent de la bouche de sortie et au niveau du carter du moteur.

Aliments appropriés

Vous pouvez faire des coulis à partir de fruits (voir recettes p. 77) ; vous pouvez utiliser des légumes et fruits crus ou cuits pour la nourriture pour bébés et seniors (voir recettes p. 78); vous pouvez réduire en purée des noix fraîches pour en faire une mousse (voir recettes p. 78) ; vous pouvez faire de bonnes glaces ou sorbets à partir de fruits congelés (voir recettes à partir de p. 73). Le Champion vous permet de faire toute une série de bons plats.

Préparation

Si vous ne voulez pas avoir de pépins ni de peau dans la purée, retirez-les avant de mettre les fruits dans l'appareil. Chaque aliment tendre et gonflé de sève peut être homogénéisé avec le Champion.

Attention

N'essayez pas de réduire en purée des aliments secs (céréales ou haricots). Étant donné que ceux-ci ne contiennent pas ou peu de liquide, il est impossible de les réduire en purée. Nous vous recommandons de les faire tremper pendant la nuit.

Même les noix doivent faire l'effet d'un traitement spécial (voir p. 78).

Champion® - le classique parmi les extracteurs de jus

Nettoyage et soins

Nettoyer les pièces en nylon immédiatement après les avoir utilisées. Utilisez exclusivement de l'eau froide et du produit à vaisselle. De l'eau chaude ou brûlante peut entraîner une déformation des pièces.

Ne lavez jamais les pièces en nylon dans de l'eau chaude. **Ne les mettez pas dans la machine à laver la vaisselle**. Il faut retirer tous les restes d'aliments. Ne laissez pas durcir les restes, ils ne doivent pas s'incruster. Utilisez pour ce faire un carré vaisselle et une brosse. Pour nettoyer le tamis, tapotez-le contre le bord de la table et rincez-le ensuite abondamment.

Veillez tout particulièrement à ce qu'aucun résidu ne reste dans le tamis. Ceci est décisif pour le rendement de jus de votre Champion.

Si des pièces sont très tachées (par exemple par des carottes), faites-les tremper. Mettez du produit à vaisselle sur les pièces, frottez-les avec une brosse et rincez-les sous le robinet.

Nettoyez le carter du moteur avec un carré vaisselle humide.

Champion® - le classique parmi les extracteurs de jus

Dépannages

Problème	Raison probable	Solution
Le Champion ne rejette pas correctement le marc.	La matière à presser est coupée en trop petits morceaux.	Découpez la matière à presser en morceaux aussi grands que possible, juste de quoi les faire tenir dans l'extracteur de jus.
	Un bourrage s'est formé en introduisant la matière à presser trop lentement.	Introduisez la matière à presser à vitesse moyenne et maintenez le poussoir enfoncé jusqu'à ce que cette matière soit râpée. La matière qui dépasse encore ne doit pas avoir plus de 1 cm de hauteur quand vous relâchez le poussoir.
	L'embout du Champion est bouché.	Pour vider le marc, appuyez l'embout complètement vers l'avant tout en remplissant de matière à presser ou en enfonçant le poussoir vers le bas. Cela provoque un peu de bruit mais n'endommage pas la machine. **Attention ! Ne touchez pas l'ouverture de l'embout !**
L'outil de coupe (2) est enfiché sur la tige. Il est difficile à retirer.		Une fois la lame sur la tige, basculez le Champion en avant et faites couler un petit peu d'huile pénétrante entre la lame et la machine. Avec l'extracteur de jus penché, laissez l'huile agir pendant 24 heures.
		Si la lame reste toujours enfoncée sur la tige et qu'il est impossible de la retirer, introduisez un tournevis entre la lame et la machine et tournez-le.
		Retirez toutes les pièces. Nettoyez la tige à l'aide d'une bande de papier émeri. Graissez la tige avant chaque emploi avec deux à trois gouttes d'huile d'olive ou d'huile de noix de coco. Remplissez ensuite de l'eau froide dans l'orifice de l'outil de coupe. Videz l'eau et enfichez l'outil de coupe sur la tige. Poussez la lame 2 fois en avant et en arrière afin de réduire l'engorgement.
		Nettoyez bien le creux de la lame, en faisant tremper la lame pendant toute la nuit dans une solution concentrée d'eau froide et de produit à vaisselle. Grattez précautionneusement avec un petit tournevis sur les parois du creux de l'outil de coupe pour retirer la saleté. Laissez bien l'eau s'égoutter et conservez l'outil de coupe en le posant sur le côté pour que le creux puisse bien sécher. Enfichez l'outil de coupe sur la tige uniquement pour l'utiliser. Sinon, gardez la lame hors de la machine.

Champion® - le classique parmi les extracteurs de jus

Dépannages

Problème	Raison probable	Solution
Le jus sort avec le marc.	Le tamis est-il correctement introduit ?	Contrôlez la position du tamis en vous aidant du mode d'emploi, en page 60. Replacez éventuellement une nouvelle fois le tamis et suivez exactement les instructions en page 60.
	Le tamis est-il bouché ?	Si les trous du tamis sont bouchés, faites-le tremper pendant 24 à 48 heures dans une solution concentrée d'eau froide et de produit vaisselle et brossez-le à nouveau ensuite. Il faut nettoyer le tamis après chaque emploi.
		Si cela ne marche pas, nous recommandons de faire tremper le tamis pendant toute la nuit dans de l'huile d'olive pure.
		Sinon, commandez un nouveau tamis.
Le moteur est chaud.	Le moteur est simplement verni, il n'est pas isolé ; il est donc normal de sentir la chaleur.	Tant que vous pouvez toucher le moteur, il n'y a aucune raison de s'inquiéter.
Du jus fuit entre les pièces en nylon.	Petite fuite.	Kein Grund zur Beunruhigung. Das ist ganz normal und hängt mit der Feuchtigkeit des Pressgutes zusammen.
	Fuite très importante : Les pièces en nylon sont déformées par une mauvaise utilisation ou parce qu'elles ont été nettoyées à l'eau chaude.	Veuillez contacter votre importateur (voir p. 2, importateur et centre de service après-vente).
Les pièces Champion sont colorées et sales	Les taches sont provoquées par les légumes rouges et verts.	La qualité du jus n'en est pas altérée. Vous pouvez toutefois réaliser de temps en temps un nettoyage intensif des pièces. Pour ce faire, utilisez du beurre, de la margarine ou de l'huile pour éliminer les restes de couleurs laissés par les légumes. Faites tremper en plus les pièces avec beaucoup de produit à vaisselle au moins pendant 5 heures dans de l'eau froide.

Champion® - le classique parmi les extracteurs de jus

Dépannages

Problème	Raison probable	Solution
Le moteur ne fonctionne pas	Toutes les pièces sont-elles correctement assemblées comme indiqué en page 60 ?	Pour votre sécurité, le moteur fonctionne uniquement lorsque la bouche de sortie est complètement poussée en arrière.
Le marc est trop humide* * Le Champion coupe correctement les cellules de la matière à presser. Résultat, le marc semble généralement plus humide que dans le cas d'autres extracteurs de jus. La quantité d'extraction de jus est importante. Si cette quantité diminue, trois causes sont possibles.	Le matériau de remplissage est introduit trop rapidement.	Ralentissez la cadence de remplissage pour obtenir une vitesse « moyenne » et maintenez le poussoir enfoncé pendant env. 2 secondes.
	Il faut nettoyer le tamis (3, 4) ou le remplacer.	Nettoyez le tamis d'après le mode d'emploi en p. 63 ou contactez votre centre de service après-vente Champion (voir p. 2).
	L'outil de coupe s'est émoussé et doit être remplacé.	Contactez votre centre de service après-vente Champion (voir p. 2).
Le jus est brûlant	Le produit à presser est probablement trop vieux et séché (p. ex. gardé tout l'hiver).	Utilisez une bonne matière à presser fraîche pour obtenir des résultats impeccables.
	La matière à presser est introduite trop lentement.	Remplissez à vitesse « moyenne » et maintenez le poussoir enfoncé pendant environ 2 secondes.
	L'outil de coupe est émoussé et doit être remplacé.	Contactez votre centre de service après-vente Champion (voir p. 2).
Bruit strident (à la manière d'un oiseau)	Le joint est probablement attaqué sur le carter du moteur et est devenu non étanche.	Les paliers et le moteur peuvent subir des dégâts. Envoyer votre appareil pour réparation. Contactez pour ce faire votre centre de service après-vente Champion.
Stries dans l'outil de coupe	Il s'agit de stries dues au processus de fabrication résultant du coulage en moule.	Tant que l'outil de coupe n'est pas utilisé, les stries sont perceptibles. Le jus colore l'outil de coupe et les stries deviennent plus nettes. Elles ne vont pas se renforcer et l'outil de coupe ne peut pas rompre.

Important :

Pour votre sécurité, il est important que les réparations éventuelles soient réalisées par des spécialistes. Ne faites donc aucune réparation vous-même ! Envoyez votre Champion à importateur en décrivant les erreurs avec précision (voir p. 2).

Recettes - A) Jus de légumes

Jus de carottes pur

Qualité des carottes : utilisez exclusivement des carottes fraîches, croquantes et mises au fais auparavant. Si les carottes sont filandreuses ou si elles sont longtemps restées en terre, elles ont peu de jus et vous ne pouvez pas en sortir beaucoup. Lorsque les carottes sont très sèches, il est possible que l'embout devienne très chaud.

Préparation : découpez la tige d'env. 0,5 cm pour éliminer une éventuelle saleté cachée. Lavez et brossez les carottes avec une brosse à légumes. Pelez les carottes et découpez-les en petits morceaux. Laissez les carottes entières et coupez-les uniquement si elles ne tiennent pas autrement dans la cheminée de remplissage.

Remplir : introduisez les carottes à moyenne vitesse et maintenez le poussoir enfoncé pendant environ 3 à 5 secondes après chaque carotte. Si après avoir relâché le poussoir, celui-ci ressort d'env. 1,5 cm de la cheminée de remplissage, enfoncez-le encore pendant env. 2 secondes, afin que l'embout soit mieux vidé et qu'un engorgement soit évité.
Le marc doit sortir continuellement au même rythme que vous introduisez les carottes. Si un **bourrage** se développe, que la pulpe sort plus lentement et que poussoir est repoussé vers le haut, effectuez **une vidange immédiate** (voir page 62).
Ce procédé permet d'éliminer rapidement un bourrage très efficacement.
Faites couler le jus dans la passoire jointe si vous voulez éliminer les dépôts et suspensions.
Env. 2 kg de carottes fraîches et croquantes donnent pratiquement 1 l de jus rafraîchissant. Ne faites pas plus de jus que ce que vous pouvez boire en 24 heures. Conservez le jus dans le réfrigérateur.

Jus de légumes mélangés

Le jus de légumes verts est très concentré et a un goût généralement amer. Les légumes verts mélangés aux carottes donnent toutefois une boisson au goût agréable. Commencez avec un peu de légumes verts dans le jus de carotte. Essayez plusieurs variations. Certains préfèrent un mélange au léger goût de légumes verts alors que d'autres préfèrent une plus grande part de vert.

Types de légumes : de nombreux types de légumes peuvent être mélangés au jus de carottes. Les préférés sont cependant le céleri en branche, les épinards, le persil, la scarole et la laitue. Les betteraves donnent également beaucoup de goût à un mélange. Beaucoup de personnes ont peur d'utiliser des épinards, étant donné qu'elles connaissent le goût amer des épinards cuits. Les épinards crus ne sont pas amers, ils donnent un bon mélange et sont très riches en substances vitales. Essayez d'introduire quelques noix dans la cheminée de remplissage. Ils apportent un très bon arôme et offrent une très bonne possibilité de profiter de l'albumine sous forme liquide.

Préparation : avant d'en extraire le jus, lavez à fond tous les types de légumes. Découpez l'extrémité supérieure des carottes de 0,5 cm. Parfois, le céleri en branches est aspergé de produits chimiques. Lavez-le et découpez-le à environ 1,5 cm en bas. Découpez le céleri en branches en morceaux de maximum 5 cm de long (voir « Jus de céleri », p. 68). Supprimez tous les mauvais morceaux avant de commencer à extraire le jus.

Trempez le persil et les feuilles vertes dans de l'eau. Préparez tous les légumes avant de commencer à en extraire le jus.

Extraction du jus : commencez par extraire le jus de quelques carottes, ensuite des autres sortes de légumes. Introduisez les légumes régulièrement à vitesse moyenne et maintenez

Recettes - A) Jus de légumes

le poussoir enfoncé pendant 5 à 10 secondes avant de réintroduire d'autres légumes. Si le poussoir se soulève de plus de 1,5 cm après l'avoir relâché, enfoncez-le à nouveau pendant quelques secondes pour faire se dégager le marc et empêcher une obturation.

Le marc doit sortir avec la même régularité que celle à laquelle vous introduisez les légumes dans la cheminée. Si le poussoir est repoussé plusieurs fois vers le haut, effectuez **la vidange immédiate** (voir p. 62). Si vous voulez retirer les matières en suspension et troubles, faites passer le jus dans une passoire. Refroidissez le jus. Vous pouvez le conserver jusqu'à 24 heures dans le réfrigérateur.

Jus de betteraves

Découpez la partie supérieure d'environ 0,5 cm pour éliminer la terre éventuellement présente. Lavez bien les betteraves et découpez-les en morceaux assez grands pour la cheminée de remplissage. Il est également possible d'extraire le jus de feuilles de betteraves. Voir à épinards et autres légumes à feuilles. Les betteraves sont bonnes mélangées à d'autre jus.

Jus de céleri

Utilisez un céleri frais, croquant et mis au frais auparavant. Lavez bien le céleri et éliminez toute trace de produits chimiques. Utilisez de préférence du céleri en provenance d'un jardin cultivé, sans produits chimiques ou d'une culture biologiquement contrôlée. Découpez les branches de céleri en morceaux de 5 cm de longueur maximum. Si vous taillez les branches en morceaux de plus grande taille, les fibres de peuvent s'enrouler autour de l'outil de coupe.

Introduisez le céleri en branches régulièrement, à vitesse moyenne et maintenez le poussoir enfoncé pendant 5 à 10 secondes après chaque introduction. Si un bourrage devait apparaître, enfoncez-le encore une fois pendant quelques secondes. Si le poussoir est repoussé vers le haut plusieurs fois, effectuez **la vidange immédiate** (voir p. 62). Si vous voulez extraire le jus de plusieurs bottes de céleri branche en une seule fois, arrêtez l'appareil après chaque botte, retirez les pièces en nylon et rincez les pièces en nylon ainsi que le tamis à l'eau froide. Ensuite, continuez à extraire le jus.

Jus d'épinards et jus d'autres feuilles vertes (jus de chlorophylle)

Types de légumes : le Champion peut traiter chaque légume à feuilles frais, croquant et tendre (par exemple le persil, les épinards, les feuilles de céleri, de betterave, de carottes, l'oseille, les endives, le cresson, le fenouil, les artichauts, la salade, les feuilles de moutarde, de navet, la luzerne, les trèfles (uniquement les jeunes pousses tendres) et le pissenlit. On peut utiliser toutes ces plantes vertes pour réaliser des jus mélangés, comme décrit plus haut.

Préparation : lavez bien, coupez en morceaux de cinq à 10 cm de long et placez-les dans un bol rempli d'eau froide. On peut également extraire le jus des tiges.

Extraction du jus en petites quantités -1/2 litres et moins : montez le Champion pour extraire le jus. Sortez les plantes vertes du bol et introduisez-les dans l'extracteur de jus sans faire égoutter l'eau auparavant. Maintenez le poussoir enfoncé pendant 5 à 10 secondes après chaque remplissage. Les légumes verts ont peu de pulpe, si peu qu'ils manquent de matières solides permettant de les pousser vers l'avant pour réaliser une vidange. Il peut donc être nécessaire -alors que vous ne voulez faire qu'un demi-litre ou encore moins de jus- d'arrêter le champion, de rincer les pièces et de les remonter ensuite. Le jus de chlorophylle pure est très concentré. Un demi-litre suffit largement.

Recettes - A) Jus de légumes

Extraction du jus en quantités importantes - 1/2 litre et plus encore : préparez l'extracteur de jus à l'homogénéisation en montant la plaque de nylon à l'intérieur. Retirez les légumes verts de l'eau sans les égoutter et introduisez-les dans le Champion. Maintenez le poussoir enfoncé pendant 5 à 10 secondes après chaque remplissage et rajoutez toujours un peu d'eau de façon que la purée soit bien mouillée. Lorsque tout est réduit en purée, retirez les pièces en nylon, retirez tous les morceaux de fibres collés probablement sur l'outil de coupe et remontez à nouveau toutes les pièces, cette fois avec le tamis pour l'extraction du jus. Introduisez une nouvelle fois les plantes vertes réduites en purée dans l'extracteur de jus. Vous obtiendrez de la sorte un jus de chlorophylle très concentré.

Si l'embout devient trop chaud, arrêtez l'appareil, nettoyez l'outil de coupe et continuez l'extraction du jus. Ne faites pas plus de jus que ce que vous pouvez boire en 24 heures.

Jus de chou

Types de légumes : le Champion peut extraire le jus de chaque sorte de chou (choux de Bruxelles, chou vert, etc.). Il est également possible d'extraire le jus de quelques feuilles de chou. Le légume doit être frais et croquant.

Préparer les légumes : lavez-le bien et coupez-le en morceaux d'une taille allant dans la cheminée de remplissage.

Extraction du jus : introduisez le chou à vitesse moyenne. Maintenez le poussoir enfoncé pendant 5 à 10 secondes après chaque introduction. Étant donné que le chou est constitué de 90 % de liquide, très peu de marc sort. Il faut boire le jus de chou immédiatement. En l'espace de quelques minutes, le jus de chou oxyde et prend une odeur sévère. Ne conservez pas le jus de choux !

Jus de tomates

Qualité des tomates : les tomates doivent être mûres, mais pas trop mûres.

Préparation : lavez les tomates à l'eau froide et découpez-les en morceaux assez grands pour la cheminée de remplissage.

Extraction du jus : on peut extraire le jus des tomates bien plus rapidement que celui d'autres légumes. Le Champion fait passer les noyaux et la peau automatiquement dans la pulpe et pas dans le jus. On peut utiliser le jus de tomates frais, cuit ou le congeler. Beaucoup rajoutent du sel au jus de tomates ou y mélangent du jus de céleri. Le jus de céleri peut être congelé, dans ce cas, secouez-le bien avant de l'employer.

Avertissement : le jus de tomates ne doit pas être conservé dans des récipients en métal.

Jus de pommes de terre

Sortes de pommes de terre : de nouvelles pommes de terre, patates douces ou encore batates, ignames.

Préparation : lavez bien les nouvelles pommes de terre, ne les pelez pas, découpez les endroits mauvais et coupez les tomates en morceaux pouvant rentrer dans l'extracteur de jus. Les patates douces et les ignames peuvent être pelées.

Extraction du jus : l'extraction du jus se fait en mettant les morceaux un après l'autre dans la cheminée. Pour les pommes de terre nouvelles, laissez reposer le jus pendant une minute afin que l'amidon libéré se dépose au fond. Versez le jus et buvez-le pur ou mélangé à d'autres jus. Le jus de pommes de terre est une très bonne base pour des ragouts et soupes.

Ne le conservez pas plus de 24 heures, à moins qu'il n'ait bouilli.

Recettes - A) Jus de légumes

Jus de concombres

Qualité des concombres : on peut extraire le jus de chaque sorte de concombre. Utilisez exclusivement des concombres frais, croquants et refroidis.

Préparation : brossez-les bien, coupez les extrémités amères et découpez le concombre en morceaux assez grands pour entrer dans l'extracteur de jus.

Extraction du jus : l'extraction du jus des concombres se fait très rapidement. Mélangez-le à d'autres jus si vous le voulez.

Jus d'herbe de blé

Vous pouvez utiliser le jus d'herbe de blé pendant de nombreuses thérapies. Avec ce jus, vous pouvez faire des cures, jeûner, nettoyer les intestins et bien plus encore. Il est impossible de décrire ici toutes les façons de profiter du jus d'herbe de blé et d'autres jus d'herbes vertes.

Qualité de l'herbe de blé : l'herbe de blé doit être fraîchement coupée.

Préparation : coupez l'herbe à une longueur de 6 cm.

Extraction du jus : introduisez une petite quantité d'herbe de blé, ajoutez toujours une petite quantité d'eau jusqu'à ce que tout le jus soit extrait. Rajoute 6 noix et 4 tasses de jus de carotte et vous obtiendrez une boisson nutritive et de bon goût.

Recettes - B) Jus de fruits

Important : Consommer correctement les jus de fruits !

Avant de passer à la manière dont vous pouvez réaliser des jus de fruits rafraîchissants avec votre Champion, nous souhaitons vous signaler que la manière de faire des jus n'est pas la seule chose importante, la manière dont on boit un jus de fruit est tout aussi importante.

De nombreuses personnes affirment ne pas bien supporter les fruits ou les jus de fruits, avoir mal à l'estomac, d'en avoir des renvois et de sentir de l'acidité dans l'estomac. Tous ces phénomènes sont souvent le fait d'une mauvaise consommation. Raison pour laquelle les expériences de Harvey et Marilyn Diamond sont si importantes pour nous. Ils ont constaté que ces problèmes disparaissent lorsque les jus sont ingurgités à la manière des fruits : à jeun, en mâchant lentement et en les mangeant à part ; en attendant 30 minutes avant de manger quelque chose après.

Ce n'est qu'en consommant les jus correctement que vous en tirerez plein profit.

Jus de pommes ou de poires

Qualité du fruit : utilisez toujours des pommes ou des poires fermes et croquantes. Les pommes ou les poires farineuses ne peuvent pas faire de jus, par contre, on peut les réduire en purée pour en faire des sauces.

Préparation : lavez-les, retirez éventuellement le trognon et coupez-les en morceaux. Ne les pelez pas.

Extraction du jus : extraction du jus à vitesse moyenne. On peut garder le jus de pommes ou le jus de poire jusqu'à 48 heures au réfrigérateur à partir du moment où ce dernier est réglé assez froid pour éviter une fermentation alcoolique. Il est également possible de faire congeler le jus de pommes ou de poires.

Jus de baies

Sorte de baies / qualité : on peut extraire le jus de toutes sortes de baies. Les fraises, mûres sauvages, groseilles à maquereau, baies de sureau, mûres, framboises, myrtilles, etc. Les baies doivent être mûres.

Préparation : retirez les mauvaises baies, lavez la baies qui restent et enlevez toutes les tiges.

Extraction du jus : Il est préférable d'extraire de jus des baies avec le tamis grossier (4). Vous pouvez le commander en plus de votre extracteur de jus auprès de votre importateur Champion (voir p. 2). Certains types de baies donnent un jus aussi épais que de la purée. Vous pouvez le couper avec de l'eau. Les graines ne vont pas dans le jus. Le jus de baie est une boisson formidable. On peut s'en servir pour faire des desserts, des enrobages ou des gelées.

Jus de cerises

Qualité des cerises : chaque sorte de cerise fraîche et mûre convient.

Préparation : lavez-les bien, retirez les noyaux et les tiges.

Extraction du jus : si vous le voulez, coupez-le avec de l'eau et/ou mélangez avec d'autres jus, p. ex. avec du jus de pomme. On peut garder du jus de cerises pendant environ 2 jours au réfrigérateur. Vous pouvez également le congeler.

Jus de kiwis

Qualité des kiwis : les kiwis mûrs et mous sont appropriés.

Préparation : lavez-les et ôtez les extrémités. Il n'est pas nécessaire de peler les kiwis. Découpez les kiwis en moitiés allant dans l'extracteur de jus.

Extraction du jus : introduisez les kiwis l'un après l'autre. Le jus de kiwis peut être combiné à des jus d'agrumes pour en faire une boisson rafraîchissante.

Recettes - B) Jus de fruits

Jus d'ananas

Qualité de l'ananas : utilisez uniquement des ananas mûrs.

Préparation : retirer la peau et découpez la chair en morceaux.

Extraction du jus : introduisez toujours un morceau après l'autre. Le marc d'un jus d'ananas pur est très mince, recommencez une seconde ou encore une troisième fois à en extraire le jus. On peut conserver le jus d'ananas au réfrigérateur pendant plusieurs jours.

Jus de raisin

Sorte/qualité du raisin : on peut extraire le jus de chaque sorte de raisin.

Préparation : lavez-les bien, retirez les tiges et les fruits trop mûrs.

Extraction du jus : entrez le raisin dans l'extracteur de jus en lui laissant ses pépins et la peau ; l'extracteur s'en chargera. Le jus de raisin aura un léger goût de tartre étant donné que les pépins auront été moulus en partie par le Champion. Faites couler le jus dans la passoire livrée avec la fourniture. Les substances déposées trop présentes seront ainsi filtrées. Le jus de raisin se dépose très rapidement, autrement dit, la partie liquide reste en haut. Lorsque c'est le cas, remuez ou secouez un petit peu et le jus sera à nouveau prêt à être consommé. Si le jus reste trop longtemps sans être bougé, il peut commencer à fermenter.

Remarque : étant donné que les pépins de certaines sortes de raisin sont très durs, il est possible qu'ils déchirent l'intérieur des pièces en nylon. Si vous voulez faire beaucoup de jus de raisin régulièrement, il est préférable d'acheter un jeu de pièces en nylon à part et de l'utiliser uniquement pour le jus de raisin.

Jus de melons

Sorte de melon / qualité : il est très facile d'extraire jus de chaque sorte de melon (par exemple, pastèque, melon très sucré, cantaloupe ou Galia).

Préparation : retirez la peau et coupez le melon en morceaux assez grands pour entrer la cheminée.

Extraction du jus : remplissez à vitesse moyenne. Les pépins passent également dans l'extracteur.

Jus d'agrumes

Orange, pamplemousse, citron, limette

Sortes / qualité : les fruits bien mûrs sont ceux qui donnent le meilleur jus.

Préparation : lavez et pelez les fruits. Les citrons et les limettes dont la peau est très fine peuvent également passer dans la machine. Utilisez exclusivement des agrumes non traités. Le jus est très âpre et concentré. Pas besoin d'enlever les pépins.

Extraction du jus : introduisez un morceau après l'autre dans la machine. Diluez le jus avec que l'eau chaude ou froide. Pour profiter de toute la teneur en vitamines, il est préférable de boire le jus dans les 12 minutes qui suivent sa préparation. Un jus non dilué peut enrichir le goût de nombreux plats et gâteaux.

Recettes - C) Glaces

Principes de base :

Les recettes suivantes ont été préparées avec soins. Vous pourrez obtenir des glaces pour tous les goûts sans ajouter de produits chimiques ni de sucre raffiné. Les recettes de glaces comprennent une certaine quantité de lait (on peut utiliser à la place du lait de soja) ou encore un succédané de lait comme de la poudre de lait de soja. Vous pouvez utiliser chaque sorte de poudre de lait de soja ou même un autre lait en poudre. Vous pouvez également utiliser moitié lait / moitié eau.

Il dépend uniquement de vous si vous utilisez des granulés de Lécithine. Si vous les utilisez, vous obtiendrez une glace plus crémeuse. Au lieu d'utiliser du sucre raffiné, blanc ou brun, nous vous recommandons de prendre du sucre de canne brut en provenance de la culture biologique.

La glace devient plus onctueuse et plus épaisse si vous mettez les pièces en nylon, l'outil de coupe et le bol dans lequel vous allez mettre la glace au réfrigérateur (pas dans le congélateur !) pendant 30 minutes avant l'homogénéisation.

On peut conserver les glaces au congélateur, dans un sac de congélation pour les consommer plus tard. Cela vous permet d'utiliser les fruits que vous avez en trop en vous réservant beaucoup de plaisir.

*également appelé sirop de sucre de canne séché. Il comprend encore beaucoup de vitamines, de minéraux et a beaucoup de goût.

Glace de bananes

- 4 bananes très mûres
- 2 cuillers à soupe de granulés de Lécithine (si souhaité)
- 1 1/2 tasse de lait
- 1/4 tasse de sucre de canne brut ou de miel
- 1 cuiller à café de vanille en poudre

Homogénéisez les bananes et mélangez-les avec les autres ingrédients. Vous obtiendrez ainsi trois ou quatre tasses de liquide, en fonction de la taille des bananes. Pour obtenir à peu près un litre, vous pouvez ajouter un peu de lait. Faites-la congeler dans un récipient à congélation jusqu'à ce que tout ait pris. Coupez en rubans et homogénéisez le tout.

Milk-shake au melon

Extraire le jus des parties du melon congelées mangeables. Ajoutez un peu de glace à la vanille pour obtenir environ 1/4 de litre de shake. Mélangez ou secouez avec un shaker.

Dessert à la banane

Coupez 4 bananes mûres en deux, de façon qu'elles rentrent dans le Champion. Congelez. Homogénéiser dans le Champion. Servez. Donne 4 portions. Variez cette recette en ajoutant de petites quantités de miel, de vanille en poudre, de crème Chantilly ou de lait.

Glace au melon

- 2 tasses de jus de melons
- 1 1/2 tasse de lait
- 2 cuillers à café de granulés de Lécithine (Si souhaité)
- 1 1/2 tasse le miel d'acacia ou de sucre de canne brut

Mélangez bien tous les ingrédients dans un bol à l'aide d'un mixeur. Faites congeler dans un récipient pour congélateur. Coupez en lamelles. Homogénéiser dans le Champion. Servez immédiatement. Donne 1 litre.

Glace à la banane et au melon

- 1 1/2 tasse de jus de melons
- 1/2 tasse de lait
- 2 bananes très mûres
- 1 cuiller à soupe de granulés de Lécithine (si souhaité)
- 1/3 tasse de sucre de canne brut ou de miel
- 1 cuiller à café de vanille en poudre

Préparation comme la glace au melon.

Recettes - C) Glaces

Glace au caroube, goût chocolat

- 1 œuf
- 2 1/2 tasses de lait
- 1/2 tasse de poudre de caroube
- 3 cuillers à soupe de granulés de Lécithine (si souhaité)
- 1 cuiller à café de vanille en poudre (pas de vanilline)
- 1/4 tasse de sucre de canne brut

Préparation comme la glace au melon.

Glace à la banane, goût chocolat

- 4 bananes très mûres
- 1 1/2 tasses de lait
- 1/2 tasse de poudre de caroube
- 2 cuillers à soupe de granulés de Lécithine (si souhaité)
- 1 cuiller à café de vanille en poudre (pas de vanilline)
- 1/4 tasse de sucre de canne brut

Homogénéisez les bananes et ajoutez les ingrédients les uns après les autres tout en fouettant. Ou mixez le tout dans un mixeur. Rendez les deux premiers ingrédients liquides et ajoutez les autres ingrédients sans mettre hors circuit auparavant. Faites congeler, coupez en lamelles et homogénéisez. Servez immédiatement. Donne 1 litre.

Dessert aux figues

- 1 tasse de purée de figues (voir page 77)
- 2 oeufs
- 2 tasses de lait
- 1 cuiller à soupe de granulés de Lécithine (si souhaité)
- 1 cuiller à café de vanille en poudre (pas de vanilline)
- 1/2 tasse de poudre de caroube

Mélangez bien tous les ingrédients dans un mixeur. Congelez. Coupez en lamelles. Homogénéisez. Servez immédiatement. Donne env. 1 litre.

Le délice de Hawaii

- 2 bananes très mûres
- 1/2 tasse de fraises fraîches ou congelées
- 1/2 tasse d'ananas non sucré, frais ou congelé, finement coupé
- 1 1/2 tasse de lait
- 1 1/2 cuiller à soupe de granulés de Lécithine (si souhaité)
- 1/2 tasse de miel ou de sucre de canne brut

Homogénéisez ensemble les bananes, les fraises et l'ananas. Ajoutez les autres ingrédients, fouettez bien. Faites congeler dans un récipient à glaces. Homogénéisez après l'avoir coupé en lanières. Servez immédiatement. Donne 1 litre.

Glace aux fraises

- 1 1/2 tasse de fraises (fraîches ou congelées)
- 2 tasses de lait
- 2 cuillers à soupe de granulés de Lécithine (si souhaité)
- 1 cuiller à café de vanille en poudre
- 1/2 tasse de miel ou de sucre de canne brut

Homogénéisez les fraises dans le Champion ou dans un mixeur. Ajoutez les autres ingrédients et mélangez bien ou mixez. Congelez, coupez en lanières, homogénéisez dans le champion et servez immédiatement. Donne 1 litre.

Recettes - D) Sorbets

Recette de base :

Tout ce dont vous avez besoin, ce sont des fruits. Utilisez chaque sorte de fruit et essayez toutes les combinaisons possibles. Nettoyez les fruits et coupez-les en morceaux que vous faites passer dans le Champion. Faites congeler les fruits avant de les faire passer. Homogénéisez les fruits congelés. Si un fruit a un goût sévère, voire amer, rajoutez du miel ou du sucre de canne brut.

Autre méthode :

Homogénéisez les fruits frais d'abord, congelez-les ensuite dans un bol à glace à compartiments jusqu'à ce que le tout ait pris. Homogénéisez les carrés congelés. Servez tout de suite. De cette manière, vous pourrez plus facilement déterminer si vous avez besoin de sucrer ou non et le faire le cas échéant avant de congeler le tout.

Encore une astuce :

Si vous faites refroidir au réfrigérateur (pas dans le congélateur) les pièces en nylon pendant 30 minutes avant l'homogénéisation, vous obtiendrez un sorbet plus épais et plus crémeux. Si vous avez trop de fruits que vous ne pouvez pas manger à temps, faites-les congeler sous forme de sorbet pour les consommer ultérieurement.

Sorbet au citron I.

- 2 tasses de sucre de canne brut (magasin bio/magasin de diététique)
- 3 3/4 tasses d'eau chaude
- 2 1/4 tasses de jus de citrons ou de limettes (voir page 72)
- 1 blanc d'oeuf légèrement battu

Faites dissoudre le sucre de canne brut dans l'eau chaude. Ajoutez les autres ingrédients, faites congeler. Coupez en lamelles. Homogénéiser dans le Champion. Servez immédiatement. Donne 6 tasses.

Sorbet de kiwis

- 8 kiwis mûrs
- 1 tasse d'eau
- 1/2 tasse de sucre de canne brut
- 1 cuiller à café de jus de citrons

Extraire le jus des kiwis (voir page 71). Ajoutez au jus 1 cuiller à soupe pleine de marc avec les noyaux afin de donner au sorbet un soupçon de fraîcheur. Mélangez l'eau, le sucre de canne brut et le jus de citrons au jus. Faites congeler, découpez en lanières et homogénéisez dans le Champion. Servez immédiatement.

Glace tropicale

- 2 tasses de sucre de canne brut
- 3 tasses d'eau bouillante
- 3 oranges pelées
- 2 1/4 tasses de jus de citrons ou de limettes
- 1 banane pelée
- 1 papaye pelée et dénoyautée

Diluez le sucre dans l'eau bouillante. Laissez refroidir. Extrayez le jus des oranges et des citrons. Homogénéisez les bananes et la papaye. Mélangez le tout et faites congeler. Découpez en lanières et homogénéisez dans le Champion. Servez immédiatement.

Sorbet aux pommes

- 2 1/2 tasses de jus de pomme (p. page 71)
- 2 cuillers à soupe de granulés de Lécithine (si souhaité)
- 1/2 tasse d'eau
- 3 cuillers à soupe de poudre de lait de soja
- 1 cuiller à café de vanille en poudre
- 3 cuillers à café de sucre

Mélangez bien le tout. Congelez. Homogénéiser dans le Champion. Servez immédiatement. Donne 1 litre.

Recettes - D) Sorbets

Sorbet au raisin

- 3 tasses de jus de raisin (p. Page 72)
- 2 cuillers à soupe de granulés de Lécithine (si souhaité)
- 1/2 tasse d'eau
- 3 cuillers à soupe de poudre de lait de soja
- 1 cuiller à café de vanille en poudre
- 3 cuillers à soupe de sucre de canne brut ou de miel

Chaque sorte de raisin peut être utilisée. Si le goût est trop amer, coupez d'un peu d'eau. Mélangez bien le tout, faites congeler, homogénéisez, servez immédiatement. Donne 1 litre.

Sorbet aux baies

- 2 tasses de baies de n'importe quelle sorte
- 1 1/2 tasse d'eau
- 1 1/2 cuiller à soupe de jus de citron
- 2 cuillers à soupe de granulés de Lécithine (si souhaité)
- 2 cuillers à soupe de farine de soja
- 1 cuiller à café de vanille en poudre
- 1/2 tasse de miel ou de sucre de canne brut

Si les sortes de baies ont des pépins, mixez ou homogénéisez avec le Champion. Introduisez avec le tamis tout d'abord les baies sans pépins dans le Champion. Mettez tous les ingrédients dans un bol ou un mixeur et mixez à fond. Congelez. Homogénéisez et servez immédiatement. Donne 1 litre.

Sorbet au citron II.

- Zest de 2 citrons
- 6 cuillers à soupe de jus de citrons ou jus de 3 citrons
- 1 1/2 tasse d'eau
- 2 cuillers à soupe de granulés de Lécithine (si souhaité)
- 2 cuillers à soupe de farine de soja
- 1 cuiller à café de vanille en poudre
- 3/4 tasse de miel ou de sucre de canne brut

Mélangez bien. Congelez. Homogénéisez. Servez immédiatement. Donne 1 litre.

Sorbet d'ananas et d'abricots

- 3/4 tasse d'ananas homogénéisé
- 3/4 tasse de purée d'abricots
- 1 1/2 tasse d'eau
- 2 cuillers à soupe de granulés de Lécithine (si souhaité)
- 2 cuillers à café de vanille en poudre
- 1/2 tasse de sucre de canne brut ou de miel

Bien mixer dans un saladier ou un mixeur. Congelez. Homogénéisez. Servez immédiatement. Donne 1 litre.

Sorbet à l'orange

- 3 tasses de jus d'orange frais
- 1/4 tasse de sucre de canne brut ou de miel
- 2 cuillers à soupe de granulés de Lécithine (si souhaité)
- 2 cuillers à soupe de poudre de lait de soja
- 1/2 cuiller à café de vanille en poudre
- 1/2 tasse d'eau

Mélangez bien. Coupez en lamelles. Homogénéisez avec l'extracteur de jus. Servez immédiatement. Donne 1 litre.

Sorbet aux pêches

- 2 tasses de pêches homogénéisées
- 1 1/2 tasse d'eau
- 2 cuillers à soupe de granulés de Lécithine (si souhaité)
- 1/2 tasse de sucre de canne brut ou de miel
- 1 cuiller à café de vanille en poudre

Homogénéisez les pêches dans le Champion et ajoutez les autres ingrédients. Bien fouetter après chaque ingrédient ou mélangez au mixeur. Congelez. Homogénéisez. Servez immédiatement. Donne 1 litre.

Recettes - E) Purées de fruits et sauces

Quelques liquides gagnés à partir de sortes de fruits divers sont plus épais que d'autres jus de fruit. On les appelle des purées. Les purées de fruits sont impeccables pour de nombreuses sauces et de nombreux sorbets. On les obtient comme les jus de fruit avec le tamis. On peut homogénéiser des fruits pour des sauces.

Purée d'airelles

Lavez bien les airelles, ajoutez une demi-tasse d'eau par demi-kilo d'airelles et faites cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez refroidir. Faites passer dans le Champion avec le tamis.

Purée d'abricots, de pêches, de brugnons ou de prunes

Les fruits doivent être mûrs. Pelez les pêches ou lavez-les bien et ôtez le duvet. Les fruits dont la peau est tendre et mince n'ont pas besoin d'être pelés, mais doivent être bien lavés. Retirez les noyaux.

Préparez le Champion avec le tamis pour l'extraction du jus et faites passer les fruits sans les noyaux. Ne mélangez pas de jus comprenant de la chlorophylle.

Purée de figues

Utilisez exclusivement des figues fraîches et mûres. Les figues mûries sur l'arbre sont les meilleures. Lavez-les bien, ne les pelez pas. Faites-les passer dans le Champion avec le tamis. Le Champion sépare automatiquement les pépins et la peau, si bien que vous obtenez une purée épaisse.

La purée de figues permet de faire de bonnes confitures. Si vous désirez de la purée de figues sans peau mais avec des pépins, pelez tout d'abord les figues et homogénéisez-les avec la plaque en nylon.

Sauces de fruits à partir de pommes et de poires

1. Méthode : supprimez toutes les mauvaises parties des fruits, ne les pelez pas. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient ramollis. Montez la machine pour en extraire le jus et utilisez l'entonnoir pour vous faciliter l'introduction des fruits. Le tout devrait passer à la machine. Les peaux et les pépins sont automatiquement éliminés.

2. Méthode : lavez bien les fruits refroidis auparavant. Retirez le trognon et les pépins. Homogénéisez avec la plaque en nylon, rajoutez un peu de citron et sucrez un peu et servez immédiatement.

Champion® - le classique parmi les extracteurs de jus

Recettes - F) Mousse de noix (beurre de noix)

Presque chaque sorte de noix peut faire une bonne mousse. Certaines sortes ne comprennent toutefois pas suffisamment d'huile, de par leur nature, si bien qu'il faut en rajouter. La quantité d'huile nécessaire dépend de la sorte en question. Préférez une bonne huile pour salade pressée à froid au goût plutôt neutre et en provenance d'une culture biologique contrôlée. Les noix par exemple ont besoin de très peu d'huile. Ajoutez l'huile directement dans le champion pendant que vous homogénéisez les noix.

Vous pouvez également faire tremper les noix pendant la nuit et les homogénéiser ensuite.

Bien que le Champion ait un moteur puissant, la plupart des mousses de noix ne peuvent être faites qu'en petites quantités. Si l'embout devient plus chaud que d'habitude, interrompez la production. Pour produire de la mousse de noix, montez le Champion avec la plaque en nylon comme pour homogénéiser. Si vous introduisez les noix lentement, vous obtiendrez une mousse de noix crémeuse, en les introduisant rapidement, vous obtiendrez une mousse grossière et granuleuse.

Beurre de cacahuètes

Vous pouvez utiliser des cacahuètes fraîches, grillées et en boîte. Les cacahuètes salées donnent la meilleure mousse de cacahuètes. Vous n'avez pas besoin d'ajouter de l'huile. Conservez au réfrigérateur.

Mousse d'amandes ou de noix de cajou

Utilisez exclusivement des noix crues ou grillées. Vous pouvez rajouter encore un peu de sel, de miel ou de raisins secs.

Champion® - le classique parmi les extracteurs de jus

Recettes - G) Nourriture pour bébés et seniors

Tous les fruits frais peuvent être utilisés pour les bébés comme pour les seniors. Prenez exclusivement les morceaux mangeables. Pour les bébés très jeunes, retirez complètement les peaux. Homogénéisez les fruits et donnez-les leur sous forme de purée.

Il est également possible d'homogénéiser des fruits lorsqu'ils sont cuits.

Les légumes cuits délicatement peuvent être également homogénéisés pour en faire de la nourriture pour bébé ou pour seniors, sans devoir rajouter du sel. Au lieu de prendre en voyage de la nourriture pour bébés industrielle en pots, vous pouvez emporter des aliments homogénéisés.

Champion® - le classique parmi les extracteurs de jus

Garantie

La garantie sur toutes les pièces de l'extracteur de jus Champion est de 2 ans. La garantie comprend les vices de matériaux, de conception et de fabrication sur l'ensemble des pièces. Si une erreur apparaît sur votre extracteur de jus Champion malgré son utilisation correcte, et ce pendant le délai de garantie, le producteur/l'importateur choisit alors de le réparer, de remplacer les pièces défectueuses gratuitement ou de livrer un nouvel appareil en échange. Il faut alors envoyer tout l'appareil, y compris tous ses accessoires au service après-vente Champion, après l'avoir nettoyé à fond et bien emballé (voir p. 2). Veuillez noter : si les pièces détachées ou l'appareil n'ont pas été nettoyés, le centre de service après-vente facturera le nettoyage indépendamment de tout droit de garantie.

Conservez de préférence l'emballage d'origine au cas ou vous devriez le renvoyer. Veuillez toujours appeler d'abord le service après-vente avant d'envoyer un appareil. Car souvent, un appel suffi à remédier au problème et permet ainsi d'éviter l'emballage et l'envoi. En tout cas, le centre de service après-vente Champion se chargera de remédier à votre problème le plus rapidement possible.

Si toutefois il vous faut envoyer l'appareil, parlez tout d'abord de l'envoi à votre centre de service après-vente Champion. Vous pourrez ainsi minimiser vos frais d'expédition.

Le droit à la garantie ne comprend pas :

a) les origines non entraînées par le traitement et la fabrication de l'appareil, comme par ex. une détérioration irréfléchie, un accident ou d'autres.

b) Une utilisation et un usage différents de ce qui est indiqué dans le mode d'emploi, un traitement non consciencieux, des modifications techniques, un accident.

c) Des détériorations dues à l'emploi de pièces détachées d'autre origine ou de réparations effectuées par des personnes non autorisées.

Pour pouvoir traiter le cas de garantie, nous avons besoin des informations suivantes :

1. Vos nom, adresse et numéro de téléphone
2. Le n° série et celui du modèle.
3. Le problème
4. La date d'achat
5. Le vendeur
6. En cas d'endommagement dû au transport : Le nom de la maison d'expédition et le numéro de paquet.

Important : Lorsque vous envoyez votre extracteur de jus Champion, emballez toutes les pièces dans leur emballage d'origine et assurez-vous que vous avez bien emballé toutes les pièces. N'oubliez pas d'inscrire votre adresse sur le côté extérieur de l'emballage.

L'adresse de votre service après-vente Champion se trouve en page 2.

Conseil

Conservez l'emballage d'origine pour le cas d'un éventuel envoi nécessaire.

Champion® - le classique parmi les extracteurs de jus

Caractéristiques techniques

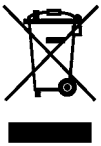
Objet	Extracteur de jus/presse-fruits
Modèle	Champion, MAR-220
Tension nominale	230 V ~
Fréquence	50 Hz
Puissance nominale	420 W
Vitesse de rotation	seulement 1400 tr/mn
Dimensions	42 x 19 x 29 cm(L x La x H)
Poids	11,7 kg

CE

Le produit répond aux conditions requises par la directive européenne concernée. Il n'a pas été réalisé de processus d'évaluation de conformité. L'importateur tient la documentation technique à disposition pour consultation.

Champion® - le classique parmi les extracteurs de jus

Recommandation importante



- Les appareils électriques ne doivent pas être jetés dans les ordures ménagères. Ils doivent être mis au rebut dans les règles de l'art, conformément à la directive 2000/96/CE du parlement européen et du conseil du 27 janvier 2003, relative aux anciens appareils électroniques et électriques. Veuillez porter cet appareil, lorsqu'il ne sera plus jamais utilisé, aux points de collecte des ordures spéciales prévus à cet effet pour l'éliminer.

Vos notes

Champion®-sapcentrifuge – De klassieker onder de sapcentrifuges

Gebruiksaanwijzing

Nederlands

Champion®-sapcentrifuge – De klassieker onder de sapcentrifuges

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsinstructies 84
Productonderdelen. 85
Bediening. 86
- Apparaat monteren. 86
- Apparaat demonteren 87
- Uitpersen 88
- Pureren en homogeniseren 89
- Reiniging en onderhoud 89

Tips en recepten 90
Problemen oplossen 92
Garantiebepalingen 95
Technische gegevens 96

Voor het gebruik de handleiding doorlezen.

Dompel het apparaat nooit onder in water.

Indien niet in gebruik, de stekker uit het stopcontact halen.

Waarschuwing: Apparaat niet open maken! Gevaar voor elektrische schok!

Belangrijke veiligheidsinstructies

Bij het gebruik van elektrische apparatuur dient u altijd de volgende veiligheidsvoorzorgsmaatregelen te treffen:

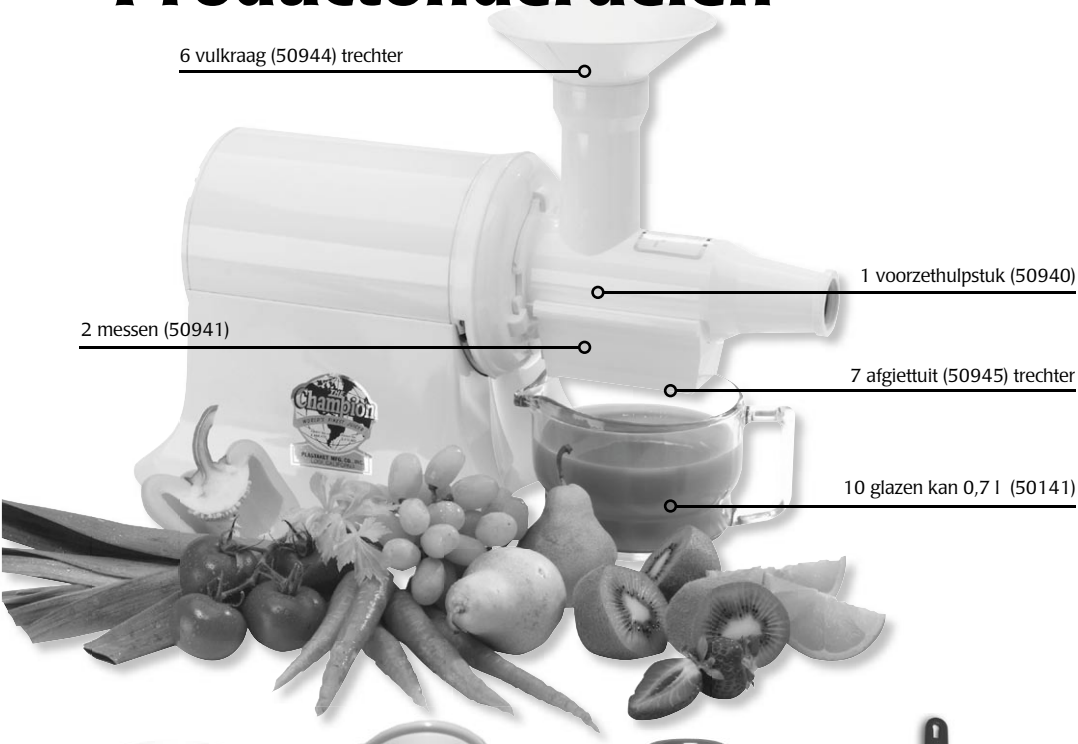
1. Lees alle instructies zorgvuldig door.
2. Houd de Champion-sapcentrifuge in het oog, wanneer deze in bedrijf is.
3. Bij gebruik van elektrische apparatuur in de buurt van kinderen dient altijd de grootst mogelijke voorzichtigheid en zorgvuldigheid in acht te worden genomen. Houd kleine kinderen uit de buurt van de Champion, wanneer deze in bedrijf is. Kleine kinderen mogen het apparaat niet bedienen.
4. Gebruik de stamper voor het vullen van de vultrechter.
5. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of uw werkoppervlak hangen. Zorg er bovendien voor dat deze niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
6. Gebruik het apparaat niet buiten.
7. Gebruik alleen accessoires die door de fabrikant/ importeur worden aanbevolen of verkocht. Andere accessoires kunnen brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
8. Steek geen vingers of andere voorwerpen in de voorzetopening, terwijl het apparaat gebruikt wordt.
9. Steek uw hand niet onder het voorzethulpstuk of in de vultrechter, als de stekker in het stopcontact is gestoken.
10. Raak geen bewegende delen aan.
11. Ga voorzichtig te werk, wanneer u de messen aanraakt. Het zijn scherpe mesjes.
12. Gebruik het apparaat niet als de zeef, het snoer of de stekker is beschadigd, noch nadat het apparaat een storing heeft gehad of op enige andere wijze werd beschadigd. Stuur het apparaat naar uw Champion-servicecenter (zie pagina 2), zodat het daar kan worden onderzocht, gerepareerd of afgesteld.
13. Ter vermijding van elektrische schokken mag u beslist niet het snoer, de stekker en de motorunit van de Champion-sapcentrifuge in water of andere vloeistoffen onder dompelen. Reinig het apparaat met een vochtige doek (zie Reiniging en onderhoud, p. 89).
14. Haal de stekker uit het stopcontact, wanneer het apparaat niet in gebruik is, wanneer er onderdelen worden gemonteerd of gedemonteerd en voordat u het reinigt. Trek het snoer er bij de stekker uit, niet aan het snoer trekken.
15. Wacht totdat de motor is afgeslagen, voordat u het apparaat demonteert.
16. Wacht totdat de motor is afgeslagen, voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
17. Haal de stekker van het apparaat na elk gebruik uit het stopcontact.

Deze instructies bewaren!

Lees het volgende voordat u het apparaat gebruikt:
De Champion-sapcentrifuge is uitgerust met een magnetisch veiligheidssysteem. Dit zorgt ervoor dat de motor alleen draait, als de messen door het voorzethulpstuk worden beschermd. Als u merkt dat de motor niet werkt, controleer dan zeer zorgvuldig of voorzet-, inzethulpstuk (zeef of homogeniseringplaat) of afgiettuit op de juiste manier zijn bevestigd en zijn geplaatst (zie ook pag. 86, Het apparaat monteren). Het apparaat werkt uit veiligheidsoverwegingen alleen als de zeef of homogeniseringplaat is geplaatst.

Champion®-sapcentrifuge – De klassieker onder de sapcentrifuges

Productonderdelen



3 fijnmazige zeefplaat (50942)

5 homogeniseringplaat (50943)

8 stamper (50946)

Handzeef (50939)

Optioneel verkrijgbaar.
Niet bij leveringstoebehoren inbegrepen:

4 grofmazige zeefplaat (50911)

9 voorzethulpstuk voor het fijnmalen van graan (50910)

Apparaat monteren

Om handigheid te krijgen met de Champion, raden we u een aantal proefmontages volgens de instructies aan. Steek de stekker pas in het stopcontact, nadat alle onderdelen op de juiste manier in elkaar zijn gezet en schakel het apparaat dan pas in. Voorkom dat er harde voorwerpen, zoals lepels, messen, munten, punaises, etc. in de sapcentrifuge terechtkomen. Voordat u een onderdeel verwijdert schakelt u het apparaat eerst uit, wacht u totdat het apparaat tot stilstand is gekomen en haal dan pas de stekker uit het stopcontact.

1. Schneidwerk aufsetzen

Wij bevelen aan voor elk gebruik de aandrijfas met 2-3 druppels (niet meer) olijf- of kokosnootolie te smeren; zo zal het mes altijd soepel over de aandrijfas glijden. Dit voorkomt dat de messen door een mogelijke onderdruk vastlopen. Deze olie komt niet in het sap terecht. Gebruik nooit boter, margarine of enige minerale vetten.

Vul de opening van de messen met koud water. Giet het water eruit. De opening van de messen heeft een vlakke kant. Zet de messen zo op de aandrijfas dat de vlakke kant van de snij-opening op de vlakke kant van de aandrijfas valt.

Om de opening te kunnen laten drogen, verwijdert u het mes na gebruik van het apparaat. Doet u dit niet, zorg er dan voor dat er lucht in de snij-opening kan komen.

2. Voorzethulpstuk plaatsen

Schuif het voorzethulpstuk en vulgedeelte, over de messen, naar onderen.

3. Afgiettuit plaatsen

Gebruik de zeef om te persen en de kunststofplaat om te pureren/ homogeniseren. Leg de zeef resp. de plaat in de verdieping van het voorzethulpstuk en houd deze met één hand op zijn plaats. Steek en schuif met de andere hand de afgiettuit er tot aan de aanslag in. Veiligheidshalve is er op de afgiettuit een magneet bevestigd. De motor draait alleen, als de afgiettuit helemaal naar achter is geschoven en het voorzethulpstuk is afgesteld (zie punt 4). De afgiettuit kan slechts in één richting worden geplaatst.

4. Voorzethulpstuk afstellen

Verplaats het voorzethulpstuk nu een beetje zijdelings, zodat de houder vrij is. Draai deze nu enigszins naar links totdat de openingen in het achterste deel van het voorzethulpstuk op

de fixatieklemmen zitten. Schuif nu het voorzethulpstuk helemaal naar binnen en draai het nog een keer naar links tot aan de aanslag. Het staat nu in de juiste werkpositie.

Champion®-sapcentrifuge – De klassieker onder de sapcentrifuges

Apparaat demonteren

Voorzichtig! Pak het draaiende mes aan de voorkant niet vast!

Haal de stekker uit het stopcontact. Het apparaat is tot stilstand gekomen. Draai nu het voorzethulpstuk een beetje naar rechts, beweeg het licht heen en weer en trek het vervolgens los.

Let op:
Het is heel normaal dat er tussen de messen en de roestvrij stalen naaf een beetje pulp achterblijft.

Uitpersen

Gebruik voor het uitpersen de fijnmazige zeefplaat (3) samen met de afgiettuit. Als u van vruchtvlees in uw sap houdt, kunt u bij uw Champion-importeur (zie ook pag. 2) de grofmazige zeefplaat (4) bestellen. Deze wordt bovendien aanbevolen voor het uitpersen van bessen.

Plaats een vlakke sapkan (best. nr. 50141) of een schaal onder de afgiettuit om het sap op te vangen en een schaal onder de voorste opening van het voorzethulpstuk om de pulp op te vangen. U kunt de pulp echter ook opvangen door een plastic zak met een elastiek aan het voorzethulpstuk te bevestigen.

Kwaliteit vulproduct

U behaalt het beste resultaat, wanneer u verse, knapperige, voorgekoelde, biologisch geteelde groente gebruikt. Een verse wortel breekt bij het buigen bijv. in twee delen; een oudere veert door.

Het sap dat overblijft na het uitpersen, is zo goed als de kwaliteit van het product dat in de sapcentrifuge wordt gedaan. Het is onmogelijk uit houtige, oude, weke groente sap van een goede kwaliteit te persen. Met knapperig verse, voorgekoelde groente krijgt u een heerlijk verfrissend sap.

Groente voorbereiden

Maak de groente schoon voordat deze wordt uitgeperst. Laat het apparaat niet leeg lopen.

De Champion is in staat om zonder onderbreking iedere gewenste hoeveelheid sap te produceren. Voor het beste resultaat vult u de sapcentrifuge met stukken die zo groot zijn dat ze in de opening van de vultrechter passen.

De juiste manier van vullen

Voer de groente gedoseerd in het apparaat in. Het is belangrijk om, na elke vulling, met de stamper een paar seconden aan te drukken; zo raakt de opening van het vulgedeelte niet verstopt met pulp. Door met de stamper te drukken, komt de pulp aan de voorzijde van het apparaat naar buiten.

Overbelasting

Als de Champion overbelast is, maakt deze een klikkend geluid. Wees niet ongerust! Dit wijst er alleen op dat er te snel wordt bijgevuld of dat er niet lang genoeg met de stamper wordt aangedrukt.

Blokkering - onmiddellijk legen

Als de Champion tijdens het uitpersen verstopt raakt, kunt u deze snel legen door een grote wortel in de vultrechter te steken en de stamper met één hand naar beneden te drukken. Ondertussen oefent u druk uit op de tuit van het voorzethulpstuk, door die met de andere hand naar beneden te drukken.

Voorzichtig! Pak het draaiende mes aan de voorkant niet vast!

Oefen zo lang druk uit totdat het voorzethulpstuk leeg is en de messen langs dit hulpstuk wrijven.

Te veel vocht in de pulp

De pulp van de eerste twee of drie delen die worden uitgeperst, is mogelijk vochtiger dan gewoonlijk. Vul het apparaat opnieuw met deze pulp om de maximale hoeveelheid sap te verkrijgen.

Te vochtige pulp kan ook wijzen op te snel bijvullen, een verstopte zeef of veelvuldig gebruikte, stomp geworden messen.

Schakel de Champion uit, verwijder de zeefplaat (3/ 4) en reinig deze met een borstel. Klop met de zeefplaat op een kant van de tafel: de zeef laat alle resten los. Bestel indien noodzakelijk een nieuwe zeefplaat of een nieuw mes (best. nr. 50941). Reinig de zeef en de messen direct na elk gebruik. Op die manier blijven er meestal geen resten achter.

Vruchtenpulp is van nature vochtiger dan groentepulp.

Vertraag het vultempo bij zeer sappig(e) fruit en groente. Het resultaat is dan een drogere pulp en meer sap. Als u de laatste druppels wilt uitpersen, voert u de pulp een tweede keer door het apparaat. De Champion kan dat gemakkelijk aan.

Bezinksel en schuim

Door de grote sapopbrengst blijft er een beetje bezinksel in het sap achter. Er kan ook wat schuim ontstaan door de persdruk in de Champion. Schuim en bezinksel kunnen gemakkelijk worden verwijderd, als u het sap zeeft met de bijgevoegde handzeef.

Pureren en homogeniseren

Voor het pureren resp. homogeniseren vervangt u de zeefplaat door de homogeniseringplaat (5). Plaats een schaal of een opvangbak onder de voorste opening. Plaats een tweede schaal onder de afgiettuit, als u sappige levensmiddelen pureert. Het is heel normaal als er vloeistoffen uit de afgiettuit en bij het motordeksel tevoorschijn komen.

Geschikte levensmiddelen

Uit vruchten kunt u vruchtensappen maken; rauwe en gekookte groente en fruit kunt u voor babyvoeding en seniorenkost gebruiken; verse noten pureert u tot notenmoes; uit bevroren vruchten maakt u heerlijk ijs of frisse sorbets. De Champion biedt u talrijke heerlijke gerechten.

Voorbereiding

Ontpit en schil groente en fruit, als u geen pitten of schillen in uw puree wilt hebben. De Champion kan alle zachte en sappige levensmiddelen homogeniseren.

Let op

Probeer geen droge levensmiddelen, zoals graan of bonen, te pureren. Het is niet mogelijk deze te pureren, omdat ze geen of weinig vocht bevatten. Wij raden u aan deze eerst een nacht te laten weken. Ook noten vragen een andere werkwijze; ze bevatten van nature weinig olie, waardoor pureren moeilijker wordt. Als u tijdens het pureren van noten (vetrijke soorten, zoals pinda's, daargelaten) een beetje olie toevoegt, of ze een nacht in water weekt, kunnen ze beter worden verwerkt.

Champion®-sapcentrifuge – De klassieker onder de sapcentrifuges

Reiniging en onderhoud

De kunststofonderdelen direct na gebruik reinigen. Gebruik alleen koud water en afwasmiddel. Door warm en heet water kunnen de hulpstukken vervormen.

Was de kunststofonderdelen nooit in heet water. **Niet in de vaatwasmachine reinigen.**

Alle levensmiddelenresten moeten worden verwijderd. Laat de resten niet hard worden; ze gaan dan vastkleven. Maak hiervoor gebruik van een vaatdoek en een borstel. De zeef reinigt u door deze eerst op de tafelrand uit te kloppen en daarna goed schoon te spoelen.

Let er vooral op dat er in de zeef geen resten achterblijven. Dit is van het grootste belang voor de sapopbrengst van uw Champion.

Wanneer de onderdelen vol met vlekken zitten (bijv. wortelvlekken), trekken ze in de onderdelen. Doe er afwasmiddel op, maak ze met een borstel schoon en spoel ze onder de kraan af. De motorunit kunt u met een vochtige vaatdoek reinigen.

Tips en recepten

Ijs

U kunt ijs in alle smaken maken, zonder chemische toevoegingen en zonder geraffineerde suiker. U kunt elke soort sojamelk, sojamelkpoeder of ook een andere soort melkpoeder als melkvervanger gebruiken. U kunt ook half melk/ half water gebruiken. Door toevoeging van lecithinengranulaat wordt uw ijs nog romiger. De keuze is aan u. In plaats van witte of bruine geraffineerde suiker bevelen wij niet-geraffineerde biologisch geteelde rietsuiker* aan. Het ijs wordt nog romiger en dikker als u, vóór u ijs gaat maken, de kunststofonderdelen, messen en schalen, eerst dertig minuten in de koelkast (niet in de vriezer!) laat afkoelen. Voor later gebruik kunt u het ijs in diepvrieszakken in de vriezer bewaren. Zo kunt u nog lekker lang genieten van een vruchtenoverschot.

Voorbeeldrecept

Aardbeienijs: U hebt alleen vruchten nodig. U kunt alle soorten vruchten gebruiken en alle combinaties uitproberen. Maak de vruchten schoon en snijd ze in stukken, zodat ze in de Champion passen. Vries de vruchten in voordat u deze verwerkt. Pureer de bevroren vruchten. Voeg honing of rietsuiker toe, wanneer een vrucht erg bitter of zuur smaakt.

Sorbets

Basisrecept: U hebt alleen vruchten nodig. U kunt alle soorten vruchten gebruiken en alle combinaties uitproberen. Maak de vruchten schoon en snijd ze in stukken, zodat ze in de Champion passen. Vries de vruchten in voordat u deze verwerkt. Pureer de bevroren vruchten. Voeg honing of rietsuiker toe, wanneer een vrucht erg bitter of zuur smaakt.
Zo kan het ook: pureer de verse vruchten eerst en vries deze in ijsschalen met vakken in totdat de vruchten hard zijn. Pureer de bevroren blokjes. Serveer direct. Op deze manier kunt u gemakkelijker bepalen of u een zoetstof nodig hebt of niet en kunt u deze voor het invriezen toevoegen.
Nog een tip: wanneer u de kunststofonderdelen 30 minuten voor het pureren in de koelkast (niet in de vriezer!) koelt, wordt uw sorbet nog romiger en dikker. Wanneer u te veel vruchten hebt die u niet op tijd kunt verwerken, vriest u deze als sorbet in; lekker voor later.

Vruchtenpuree en sauzen

Vruchtenpuree is uitstekend geschikt voor veel sauzen en desserts. U maakt puree, evenals de sappen, met behulp van een zeefinzethulpstuk. U kunt vruchten ook voor sauzen pureren.

Tips en recepten

Notenmoes (notenboter)

Bijna elke soort noot kan tot een zeer smakelijke notenmoes worden verwerkt. Sommige soorten bevatten echter van nature niet voldoende olie, zodat er olie moet worden toegevoegd. De vereiste hoeveelheid olie hangt af van de notensoort. Het beste is een goede, koudgeperste, biologisch geteelde slaolie met weinig eigen smaak te gebruiken. Walnoten hebben bijv. zeer weinig olie nodig. Giet de olie in de Champion, terwijl u de noten fijnmaalt Of u laat de noten een nacht weken en pureert ze daarna.

Hoewel de Champion is voorzien van een krachtige motor, kan het apparaat noten maar in kleine

hoeveelheden verwerken. Wanneer het voorzethulpstuk buitengewoon warm wordt, stopt u het malen. Voor het fijnmalen van noten wordt de Champion met de kunststofplaat uitgerust, net zoals bij het pureren. Als u de noten langzaam toevoegt, krijgt u een romige notenmoes; bij snel invoeren krijgt u een moes met grove korrels.

Baby- en seniorenvoeding

U kunt voor baby's en senioren vers fruit naar keuze gebruiken. Gebruik alleen de eetbare delen. Voor heel kleine baby's dient u de schillen volledig te verwijderen. Pureer het fruit en serveer deze als puree.

Het is ook mogelijk gekookte vruchten te pureren. U kunt ook zacht gekookte groente als baby- of seniorenvoeding gebruikten; u hoeft dan geen zout toe te voegen. In plaats van industrieel vervaardigde babyvoeding in glas neemt u zelf gepureerde maaltijden mee op reis voor uw kind.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De Champion produceert de pulp niet zoals deze zou moeten.	Het te persen product is in te kleine stukken gesneden.	Snijd het product in zo groot mogelijke stukken, zo grof dat ze net in de sapcentrifuge passen.
	Het te persen product is opgestuwd doordat het te langzaam werd bijgevuld.	Voer het product met een gemiddelde snelheid in en houd de stamper zo lang naar beneden gedrukt totdat het product is geraspt. Wanneer u de stamper loslaat, mag deze niet meer dan 1 cm uitsteken.
	Het voorzethulpstuk van de Champion is verstopt.	Druk aan de voorkant op het voorzethulpstuk tijdens het bijvullen van het product of druk de stamper naar beneden om de pulp te verwijderen. Dat maakt een beetje lawaai, maar veroorzaakt geen schade aan het apparaat. Let op! **Grijp niet in de opening van het voorzethulpstuk!**
Het mes (2) op de steel is moeilijk te verwijderen.		Als het mes op de steel staat, kantelt u de Champion naar voren en druppelt een beetje kruipolie tussen het mes en het apparaat. Laat de olie 24 uur in deze naar voren hellende positie intrekken.
		Als het mes dan nog steeds op de steel staat en niet kan worden verwijderd, schuift u een schroevendraaier tussen mes en apparaat en draait u de schroevendraaier.
		Verwijder alle onderdelen. Reinig de steel met een stukje schuurpapier. Smeer de steel voor elk gebruik met 2-3 druppels olijf- of kokosnootolie in. Vul daarna de opening van de messen met koud water. Giet het water weg en steek het mes op de steel. Schuif het mes 2 keer heen en weer om hapering te verminderen.
		Reinig de holte van het mes goed door het mes een nacht in een geconcentreerde oplossing van koud water en afwasmiddel te weken. Schraap voorzichtig met een kleine schroevendraaier langs de wanden van de holte van het mes om het vuil te verwijderen. Laat het water goed uitdruppelen en bewaar het mes liggend op de zijkant; zo kan de holte goed drogen. Zet de messen pas bij gebruik van de sapcentrifuge op de steel. Bewaar het mes altijd buiten het apparaat.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het sap komt samen met de pulp naar buiten.	Is de zeefplaat op de juiste wijze geplaatst?	Controleer de positie van de zeefplaat met behulp van de handleiding op pagina 86. Plaats de zeef desgewenst opnieuw en volgt daarbij nauwkeurig de instructies op pagina 86 op.
	Is de zeefplaat verstopt?	Als de gaatjes in de zeefplaat zijn verstopt, laat u de plaat 24 - 48 uur in een geconcentreerde oplossing van koud water en afwasmiddel weken, en borstelt deze nog een keer af. De zeefplaat moet na elk gebruik worden gereinigd.
		Als dit niet helpt, bevelen wij aan de zeefplaat een nacht in zuivere olijfolie te laten weken.
		Eventueel bestelt u een nieuwe zeefplaat.
De motor voelt warm aan.	De motor is alleen gelakt en is niet verder geïsoleerd, zodat het normaal is dat u de warmte voelt.	Zo lang u de motor kunt aanraken, is er geen reden tot bezorgdheid.
Er lekt sap tuss en kunststofon derdelen door.	Het lekt een beetje.	Dit is geen reden tot bezorgdheid. Het is de normale gang van zaken en het houdt
	Er lekt veel sap/ pulp. De kunststofon-derdelen zijn door ondeskundig gebru-ik of door te hete reiniging vervormd.	Neem contact op met uw importeur (zie p. 2, Importeur en servicecenter).
De Champion-onderdelen zijn verkleurd en vervuild.	Deze verkleuring wordt door rode en groene soorten groenten veroorzaakt.	De kwaliteit van het sap wordt hierdoor niet beïnvloed. Dat neemt niet weg dat de onderdelen periodiek intensief dienen te worden gereinigd. Gebruik hiervoor boter, margarine of olie om de kleurresten van groente te verwijderen. Daarna moeten de onderdelen met ruim afwasmiddel ten minste 5 uur in koud water worden geweekt.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De motor doet het niet.	Zijn alle onderdelen op de juiste manier gemonteerd, zoals op pagina 86 werd beschreven?	Voor uw veiligheid draait de motor alleen, wanneer de afgiettuit volledig naar achteren is geschoven.
De pulp bevat te veel vocht*. * De Champion snijdt de cellen van de uit te persen producten door. Daardoor is de pulp in het algemeen vochtiger dan bij andere sapcentrifuges. Belangrijk is de hoeveelheid uitgeperst product. Er kunnen drie mogelijke oorzaken zijn wanneer deze hoeveelheid	Het apparaat wordt te snel achter elkaar bijgevuld.	Vertraag het vultempo naar een „gemiddelde" snelheid en druk de stamper ca. 2 seconden naar beneden.
	De zeef (3, 4) moet worden gereinigd of vervangen.	Reinig de zeef volgens de handleiding op p. 89 of neem contact op met uw Champion-servicecenter (zie p. 2).
	Het mes is stomp geworden en moet worden vervangen.	Neem contact op met uw Champion-servicecenter (zie p. 2).
Het sap wordt heet.	Het product dat moet worden uitgeperst, is mogelijk oud en uitgedroogd (bijv. doordat het heeft overwinterd).	Gebruik kwalitatief goede, verse producten om uit te persen; zo bereikt u optimale resultaten.
	Het te persen product wordt te langzaam bijgevuld.	Vul met een „gemiddelde" snelheid bij en druk de stamper ca. 2 seconden naar beneden.
	Het mes is stomp geworden en moet worden vervangen.	Neem contact op met uw Champion-servicecenter (zie p. 2).
Kwetterend geluid (zoals een vogel)	Mogelijk is de afdichting van het motordeksel aangetast en lekgeslagen.	Er bestaat risico op schade aan het lager en de motor. Retourneer uw apparaat voor reparatie. Neem daarvoor contact op met uw Champion-servicecenter.
Groeven in de messen.	Dit zijn groeven die tijdens het fabricageproces bij het gieten zijn ontstaan.	Zo lang de messen niet worden gebruikt, zijn deze groeven nauwelijks zichtbaar. Door het sap verkleuren de messen en worden de groeven duidelijker zichtbaar. Ze zullen niet toenemen en de messen zullen evenmin breken.

Belangrijk:

Laat eventuele reparaties in het belang van uw eigen veiligheid, door een deskundige uitvoeren. Voer reparaties niet zelf uit! Retourneer uw Champion samen met een nauwkeurige beschrijving van het gebrek naar de importeur (zie p S. 2).

Garantiebepalingen

U hebt 2 jaar garantie op alle onderdelen van de Champion-sapcentrifuge. Materiaal-, constructie- en fabricagefouten van alle onderdelen vallen onder de garantie. Wanneer er bij uw Champion-sapcentrifuge ondanks deskundig gebruik binnen de garantieperiode een gebrek ontstaat, wordt naar keuze van de fabrikant/ importeur een reparatie uitgevoerd of zullen de defecte onderdelen gratis worden vervangen, of wordt het apparaat omgeruild voor een nieuw exemplaar. Daarvoor dient het volledige apparaat inclusief alle accessoires, grondig gereinigd en goed verpakt naar het Champion-servicecenter (zie p. 2) te worden teruggezonden. Let op het volgende: wanneer de afzonderlijke onderdelen of het apparaat niet zijn gereinigd, brengt het servicecenter u daarvoor reinigingskosten in rekening, onafhankelijk van de garantieclaim.

Bewaar de originele verpakking, zodat u deze kunt gebruiken voor terugzending. Neem eerst telefonisch contact op met het servicecenter, voordat u het apparaat retourneert. Vaak is een telefoongesprek voldoende om het probleem op te lossen, waardoor het inpakken en verzenden van het apparaat overbodig wordt. In elk geval zal het Champion-servicecenter uw probleem zo snel mogelijk oplossen.

Als het apparaat toch nog moet worden geretourneerd, bespreek dan vooraf met uw Champion-servicecenter de details van de verzending. Zo kunnen uw verzendkosten worden geminimaliseerd.

De garantieclaim is niet geldig voor:

a) oorzaken die geen verband houden met de productie en fabricage van het apparaat, zoals bijv. lichte beschadiging, een ongeluk of iets dergelijks.

b) afwijkend gebruik van hetgeen wordt vermeld in de gebruiksaanwijzing, onzorgvuldige behandeling, technische wijzigingen, een ongeval.

c) Beschadigingen die door onbekende vervangingsonderdelen of door reparaties door niet bevoegde bedrijven werden veroorzaakt.

Om det garantieclaim in behandeling te kunnen nemen, zijn de volgende gegevens noodzakelijk:

1. Uw naam, adres, telefoonnummer
2. Serienr. en modelnr.
3. Aard van het probleem
4. Aankoopdatum
5. Verkoper
6. Bij transportschade: de naam van het vervoersbedrijf en het pakketnummer.

Belangrijk: Als u uw Champion-sapcentrifuge verzendt, verpak dan alle onderdelen in de originele verpakking en controleer of u alle onderdelen hebt ingepakt. Vergeet niet uw adres op de buitenkant van de verpakking te vermelden.

Het adres van uw Champion-servicecenter vindt u op pagina 2.

Tip

Bewaar de originele verpakking voor het geval u het apparaat dient te retourneren.

Champion®-sapcentrifuge – De klassieker onder de sapcentrifuges

Technische gegevens

Object	Sapcentrifuge/vruchtenpers
Model	Champion, MAR-220
Nominale spanning	230 V ~
Frequentie	50 Hz
Nominaal verbruik	420 W
Toerental	alleen 1400 rpm
Afmetingen	42 x 19 x 29 cm (l x b x h)
Gewicht	11,7 kg

CE

Champion®-sapcentrifuge – De klassieker onder de sapcentrifuges

Notitie aangaande de bescherming van het milieu

- Elektrische apparaten horen niet bij het huisafval en moeten op vakkundige wijze worden verwijdert volgens de richtlijn 2002/96/EG van het Europees Parlement en de Raad van 27 januari 2003 aangaande verwijdering van oude elektrische en elektronische apparatuur. Gelieve dit toestel aan het einde van zijn levensduur op een daarvoor door de gemeente bepaalde inzamelplaats inleveren.

Spremiagrumi e Spremiverdure Champion®: lo spremitore classico

Istruzioni per l'uso

Italiano

Spremiagrumi e Spremiverdure Champion®: lo spremitore classico

Indice

Indicazioni importanti per la sicurezza 100
Componenti 101
Uso 102
- Montaggio 102
- Smontaggio 103
- Spremere 104
- Ridurre a purea e omogeneizzare 105
- Pulizia e manutenzione 105

Consigli e ricette 106
Risoluzione anomalie 108
Condizioni di garanzia 111
Dati tecnici 112

Prima dell'uso leggere attentamente questo manuale.

Non immergere il dispositivo nell'acqua.

Al termine del lavoro staccare la spina dalla rete.

Attenzione: non aprire l'apparecchio! Pericolo di scosse elettriche!

Indicazioni importanti per la sicurezza

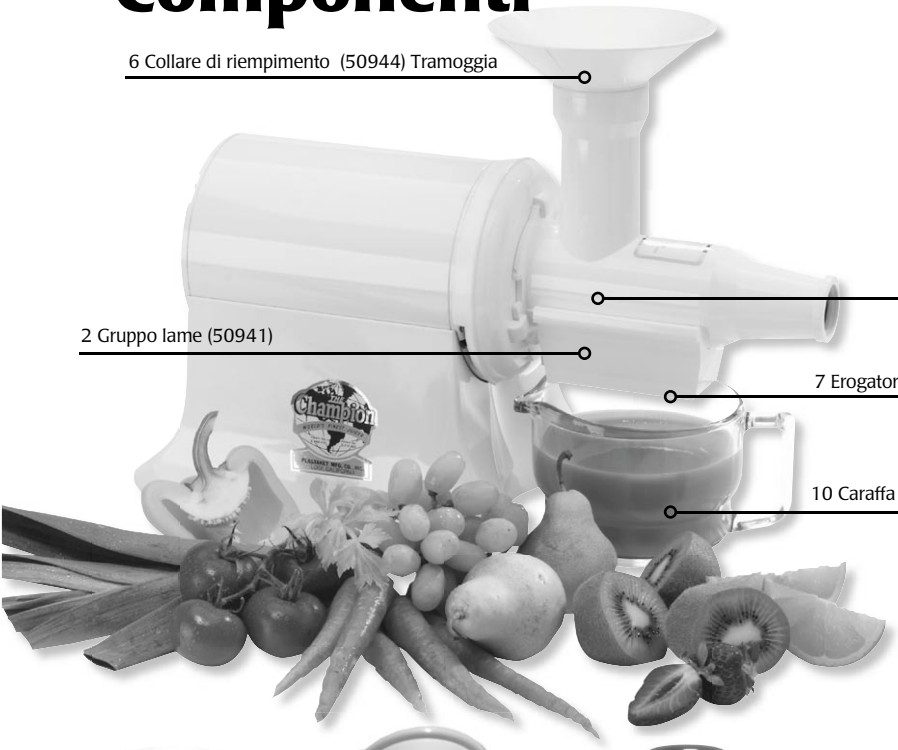
Quando si utilizzano apparecchi elettrici, rispettare sempre le misure di sicurezza riportate di seguito.

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni.
2. Non lasciare mai incustodito lo spremitore Champion quando è in funzione.
3. Prestare la massima attenzione e cautela quando si utilizzano apparecchiature elettriche in presenza di bambini. Tenere lo spremitore Champion fuori dalla portata dei bambini quando è in funzione. Impedire l'uso dello spremitore ai bambini.
4. Per riempire l'imbuto di riempimento, usare il pressatore.
5. Non lasciare che il cavo sporga dal tavolo o dalla superficie di lavoro e accertarsi che non venga a contatto con superfici molto calde.
6. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
7. Usare esclusivamente gli accessori raccomandati o venduti dal produttore/importatore. Altri accessori possono provocare incendio, folgorazione o lesioni.
8. Non introdurre le dita o altri oggetti nell'apertura dell'accessorio quando l'apparecchio è in funzione.
9. Non mettere le mani sotto l'accessorio né introdurle nell'imboccatura di riempimento fino a quando la spina è ancora inserita.
10. Non toccare mai le parti in movimento.
11. Afferrare il gruppo lame sempre con la massima cautela. Le piccole lame sono affilate.
12. Non usare l'apparecchio con filtro, cavo o spina danneggiati o in presenza di anomalie o di qualsiasi altro tipo di difetto. Spedire il proprio spremitore Champion al centro assistenza (vedi pagina 2) per farlo ispezionare, riparare o mettere a punto.
13. Per prevenire il rischio di folgorazione, non immergere mai nell'acqua o in altri liquidi il cavo, la spina e la base motorizzata dello spremitore Champion. Pulire l'apparecchio semplicemente con un panno umido (vedi Pulizia e Manutenzione, pag. 105).
14. Scollegare la spina ogni volta che l'apparecchio non viene usato, quando si montano o smontano i componenti e prima di pulirlo. Scollegare la spina senza tirare il cavo, ma facendo presa sulla spina stessa.
15. Attendere che il motore sia spento prima di smontare l'apparecchio.
16. Attendere che il motore sia spento prima di scollegare la spina.
17. Al temine di ogni utilizzo, scollegare la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente.

Conservare le presenti Istruzioni per l'uso!

Prima della messa in funzione, leggere attentamente quanto segue.
Lo spremitore Champion è dotato di un sistema di sicurezza magnetico che garantisce il funzionamento del motore solo quando il gruppo lame è protetto dall'accessorio. Se il motore non funziona, controllare con la massima cautela che l'accessorio, l'inserto (filtro o piastra omogeneizzante) e l'erogatore siano montati e posizionati correttamente (vedi pag. 102, Montaggio). Per ragioni di sicurezza, il funzionamento è consentito esclusivamente con filtro o piastra omogeneizzante inseriti.

Componenti



3 Piastra filtrante fine (50942)

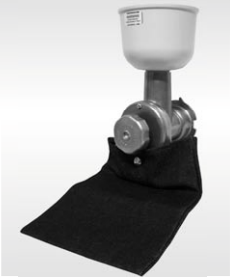
5 Piastra omogeneizzante (50943)

8 Pressatore (50946)

Filtro manuale (50939)

Optional. Non in dotazione.

4 Piastra filtrante grossolana (50911)



9 Accessorio per macinazione cereali (50910)

Montaggio

Per familiarizzare con l'apparecchio, montare e smontare lo spremitore Champion alcune volte, seguendo queste istruzioni. Solo dopo avere assemblato correttamente tutti i componenti, collegare la spina e accendere l'apparecchio. E' vietato introdurre nello spremitore oggetti duri quali cucchiai, coltelli, monete, puntine, ecc. Prima di rimuovere un qualsiasi componente, spegnere l'apparecchio, attendere che si arresti e scollegare la spina.

1. Installazione del gruppo lame

Affinché la lama scorra sempre in modo ottimale sull'asse e il gruppo lame non venga arrestato da un'eventuale depressione, si raccomanda di lubrificare l'asse prima di ogni utilizzo con 2-3 gocce (non di più) di olio d'oliva o di cocco. Questo olio non va assolutamente a finire nel succo. Non usare burro, margarina o grassi minerali.

Versare dell'acqua fredda nell'apertura del gruppo lame. Fare uscire l'acqua. L'apertura del gruppo lame presenta un lato piatto. Applicare il gruppo lame sull'asse in modo tale che il lato piatto dell'apertura del gruppo lame combaci con il lato piatto dell'asse.

Per consentire all'apertura di asciugarsi, lasciare la lama sull'albero solo durante l'uso. Oppure conservare la lama in modo tale che l'aria possa passare attraverso l'apertura del gruppo lame.

2. Applicazione dell'accessorio

Spingere il tubo di riempimento dell'accessorio verso il basso sopra il gruppo lame.

3. Applicazione dell'erogatore

Per spremere usare il filtro, mentre per ridurre a purea/omogeneizzare usare la piastra in nylon. Collocare il filtro e/o la piastra nell'incavo dell'accessorio e con una mano tenere in posizione. Con l'altra mano inserire l'erogatore e portarlo a battuta. Nell'erogatore è fissato un magnete per la sicurezza personale. Il motore entra in funzione solo quando l'erogatore è stato spinto fino in fondo e l'accessorio è stato allineato (vedi punto 4). L'erogatore può essere usato in una sola direzione.

4. Allineamento dell'accessorio

Spostare l'accessorio leggermente sul lato in modo da liberare il supporto. Ruotarlo leggermente verso sinistra fino a fare combaciare le aperture nella parte inferiore dell'accessorio con il collare di supporto. A questo punto

inserire completamente l'accessorio e ruotarlo ancora una volta verso sinistra fino a battuta. Ora si trova in posizione corretta per il funzionamento.

Spremiagrumi e Spremiverdure Champion®: lo spremitore classico

Smontaggio

Attenzione! Non introdurre le mani nella parte anteriore quando la lama è in funzione!

Scollegare la spina dalla presa. Attendere che la macchina si fermi. A questo punto girare l'accessorio leggermente verso destra, muoverlo leggermente avanti e indietro, quindi tirare.

Fare attenzione a quanto segue:
Il deposito di residui tra il gruppo lame e il mozzo in acciaio inossidabile del motore è del tutto normale.

Spremere

Per spremere usare la piastra filtrante fine (3) insieme all'erogatore. Per ottenere un succo più ricco di fibre, ordinare la piastra filtrante grossolana (4) presso il proprio importatore Champion (vedi pag. X). Questa piastra è consigliata anche per la spremitura di frutti a bacca.

Posizionare una caraffa per il succo bassa (codice ordine 50141) o una ciotola sotto l'erogatore per raccogliere il succo e collocare una ciotola sotto l'apertura anteriore dell'accessorio per raccogliere i residui. In alternativa si possono raccogliere i residui, fissando con un elastico un sacchetto di plastica all'accessorio.

Qualità del prodotto da spremere

Per ottenere i migliori risultati, utilizzare verdura da agricoltura biologica fresca, croccante e preraffreddata. Una carota fresca, ad esempio, si spezza in due parti quando viene piegata, mentre una carota non fresca tende a cedere.

Il succo ottenuto non potrà mai essere migliore del prodotto introdotto nello spremitore. Non è possibile ottenere un succo particolarmente buono da verdure legnose, e non fresche. Per contro, le verdure fresche e croccanti preraffreddate producono eccellenti succhi rinfrescanti.

Preparazione della verdura

Pulire la verdura prima della spremitura. Non lasciare funzionare a vuoto l'apparecchio.

Lo spremitore Champion è in grado di produrre qualsiasi quantità di succo senza interruzione. Per ottenere risultati ottimali, introdurre nello spremitore pezzi grandi quanto lo consente l'imboccatura di riempimento.

Riempimento corretto

Introdurre la verdura in modo continuo. E' importante mantenere premuto il pressatore per alcuni secondi dopo il riempimento onde evitare che i residui si accumulino nell'imboccatura di riempimento. Tenendo premuto il pressatore, i residui fuoriescono dalla parte anteriore dell'apparecchio.

Sovraccarico

Quando lo spremitore Champion è sovraccarico, emette un rumore simile ad un ticchettio. Questo fenomeno non costituisce motivo di preoccupazione! Significa solamente che lo spremitore è stato riempito troppo velocemente o che il pressatore non è stato tenuto premuto abbastanza a lungo.

Blocco: svuotamento immediato

Se lo spremitore Champion dovesse ostruirsi durante la spremitura, potrà essere svuotato velocemente, inserendo una carota grande nell'imboccatura di riempimento e premendo verso il basso il pressatore con una mano. Contemporaneamente fare pressione sull'estremità appuntita dell'accessorio, spingendola verso il basso con l'altra mano.

Attenzione! Non introdurre le mani nella parte anteriore quando la lama è in funzione!

Continuare ad esercitare pressione fino a quando l'accessorio non si è svuotato e il gruppo lame sfrega contro l'accessorio.

Residui troppo bagnati

I residui dei primi due o tre pezzi spremuti sono probabilmente più bagnati del solito. Versare nuovamente tali residui nello spremitore per ottenere la massima spremitura.

I residui troppo bagnati possono essere causati anche dal riempimento troppo veloce, dal filtro intasato o da un gruppo lame non affilato e molto usurato.

Spegnere lo spremitore Champion, rimuovere la piastra filtrante (3/4) e pulirla con una spazzola. Sbattere la piastra filtrante su un bordo del tavolo per rimuovere tutti i residui dal filtro. All'occorrenza ordinare una nuova piastra filtrante o un nuovo gruppo lame (codice ordine 50941). Pulire filtro e gruppo lame dopo ogni utilizzo. In questo modo sarà più facile mantenerli puliti da tutti i residui.

I residui della frutta sono naturalmente più bagnati della polpa della verdura.

Rallentare la velocità di riempimento per i tipi di frutta e verdura particolarmente succosi. In questo modo si ottengono residui più asciutti e una maggiore quantità di succo. Se si desidera ottenere la massima spremitura, passare una seconda volta i residui nello spremitore. Per lo spremitore Champion non c'è problema.

Deposito e schiuma

A causa dell'elevata resa di succo, si forma un po' di deposito sul fondo. Potrebbe inoltre formarsi della schiuma dovuta alla pressione all'interno dello spremitore Champion. Per rimuovere schiuma e deposito, far passare il succo attraverso il filtro manuale in dotazione.

Spremiagrumi e Spremiverdure Champion®: lo spremitore classico

Ridurre a purea e omogeneizzare

Per ridurre a purea e/o omogeneizzare usare la piastra omogeneizzante (5) in sostituzione alla piastra filtrante. Collocare una ciotola o un recipiente sotto l'apertura anteriore. Per ridurre a purea alimenti succosi, collocare una seconda ciotola sotto l'erogatore. La fuoriuscita di liquidi sull'erogatore e sulla copertura del motore è un fenomeno del tutto normale.

Alimenti idonei

Dalla frutta si possono ottenere salse di frutta; la verdura cruda e cotta può essere utilizzata per l'alimentazione di neonati e anziani; le noci possono essere ridotte a purea per ottenere passate; con la frutta congelata si ottengono golosi gelati o sorbetti. Lo spremitore Champion consente di preparare una varietà infinita di cibi gustosi.

Preparazione

Se non si desiderano avere buccia e noccioli nella massa frullata, rimuoverli prima. Con lo spremitore Champion è possibile omogeneizzare tutti gli alimenti morbidi e succosi.

Avvertenza

Non cercare di ridurre a purea alimenti secchi come cereali o fagioli poiché non contengono liquidi o ne contengono solo in minima parte e pertanto non possono essere ridotti a purea. Per questi prodotti si consiglia di lasciarli a mollo per una notte.

Anche le noci richiedono un trattamento speciale: alcuni tipi contengono per natura poco olio, rendendone difficile la riduzione a purea. Per alcune specie di noci (fatta eccezione per quelle ricche di grassi come le arachidi) si dovrà aggiungere un po' d'olio durante riduzione a purea oppure lasciarle a mollo nell'acqua per una notte così da poterle omogeneizzare meglio.

Spremiagrumi e Spremiverdure Champion®: lo spremitore classico

Pulizia e manutenzione

Pulire le parti in nylon subito dopo l'uso. Usare solo acqua fredda e detersivo per stoviglie. L'acqua calda o bollente potrebbe causare la deformazione dei componenti.

Non lavare mai le parti in nylon in acqua bollente. **Non lavare in lavastoviglie.**

Rimuovere tutti i resti di cibo. Non lasciare che i resti s'induriscano e aderiscano ai componenti. A tale scopo utilizzare un pannospugna e una spazzola. Per pulire il filtro, scuoterlo sul bordo del tavolo, quindi risciacquarlo bene.

Assicurarsi che non rimangano resti di alcun genere nel filtro. Questo aspetto è fondamentale per un'ottima resa di succo dello spremitore Champion.

Se i componenti sono molto macchiati (es. macchie di carote), lasciarli a mollo. Spruzzarvi sopra del detersivo per stoviglie, sfregare con una spazzola e risciacquare con acqua corrente.

Pulire l'alloggiamento del motore con un pannospugna umido.

Consigli e ricette

Gelato

Si possono ottenere gelati per tutti i gusti senza additivi chimici e senza zucchero raffinato. E' possibile sostituire il latte con qualsiasi tipo di latte: latte di soia, latte in polvere di soia o anche un altro latte in polvere. E' possibile usare anche una miscela di acqua e latte (50/50). Per ottenere un gelato cremoso, usare la lecitina granulare. Non ci sono limiti per l'uso. E' possibile sostituire lo zucchero raffinato bianco o marrone con zucchero grezzo integrale non raffinato* da agricoltura biologica controllata. Per ottenere un gelato più cremoso, prima dell'omogeneizzazione, lasciare raffreddare in frigo (non nel congelatore) le parti in nylon, il gruppo lame e la ciotola in cui verrà versato il gelato, per trenta minuti. I gelati possono essere conservati nel congelatore all'interno di sacchetti per freezer per essere consumati in un momento successivo. E' un modo molto gustoso per utilizzare la frutta in eccesso.

Esempio di ricetta:

Gelato alle fragole: 1 1/2 tazza di fragole (fresche o congelate), 2 tazze di latte, 2 cucchiai di lecitina granulare (a propria discrezione), 1 cucchiaino di vaniglia in polvere, 1/2 tazza di miele o zucchero grezzo integrale. Omogeneizzare le fragole nello spremitore Champion o nel frullatore. Incorporare gli altri ingredienti e mescolare bene o passare nel mixer. Congelare, tagliare a strisce, omogeneizzare nello spremitore Champion e servire subito. Dose per 1 litro. *denominato anche succo di canna da zucchero. E' ricco di vitamine, sostanze minerali e aromi.

Sorbetto

Ricetta base: tutto quello che serve è la frutta. Usate qualsiasi tipo di frutta e provate i vari abbinamenti. Pulire la frutta e tagliarla a pezzetti di dimensioni idonee per lo spremitore Champion. Congelare la frutta prima di lavorarla. Omogeneizzare la frutta congelata. Se la frutta ha un gusto acidulo o aspro, aggiungere miele o zucchero grezzo integrale.

Metodo alternativo: omogeneizzare la frutta fresca e successivamente congelarla nelle vaschette portaghiaccio fino a quando non si è indurita. Omogeneizzare i cubetti congelati. Servire subito. In questo modo è più facile decidere se serve un dolcificante ed è possibile aggiungerlo prima del congelamento.

Ulteriore consiglio: lasciare raffreddare le parti in nylon 30 minuti in frigo (non nel congelatore) prima dell'omogeneizzazione per avere un sorbetto più denso e cremoso. In presenza di scorte di frutta troppo eccessive è possibile congelarla sotto forma di sorbetto per un consumo successivo.

Passate di frutta e salse

Le passate di frutta sono particolarmente indicate per molte salse e dessert. Per ottenerle è necessario, come per i succhi, l'inserto filtrante. La frutta può essere omogeneizzata anche per fare salse.

Consigli e ricette

Passata di noci (burro di noci)

Quasi tutti i tipi di noci possono essere lavorati per ottenere una gustosa passata. Alcuni tipi non contengono per natura olio sufficiente che dovrà essere aggiunto. La quantità necessaria di olio dipende dal tipo di noce. Si consiglia di utilizzare un buon olio da insalata da agricoltura biologica controllata spremuto a freddo con un sapore caratteristico poco pronunciato. Le noci bianche, ad esempio, richiedono pochissimo olio. Versare l'olio nello spremitore Champion durante l'omogeneizzazione delle noci. In alternativa si possono lasciare a mollo per una notte e omogeneizzarle in seguito. Nonostante il motore Champion sia potente, la maggior parte delle passate di noci possono essere prodotte solo in piccole quantità. Quando l'accessorio si riscalda più del normale, interrompere la lavorazione. Per la produzione di passate di noci, montare la piastra di nylon sullo spremitore Champion come per l'omogeneizzazione. Se le noci vengono inserite lentamente, si ottiene una passata cremosa, mentre con l'inserimento veloce si ottiene una passata più granulosa.

Alimentazione per neonati e anziani

Si possono utilizzare tutti i tipi di frutta fresca sia per i neonati che per gli anziani. Usare solo la parte commestibile. Per i neonati molto piccoli, rimuovere completamente la buccia. Omogeneizzare la frutta e somministrare come pappa.

E' possibile omogeneizzare anche la frutta cotta. La verdura cotta morbida può essere omogeneizzata per preparare cibi per anziani o bambini senza l'aggiunta di sale. Si potranno così portare in viaggio cibi omogeneizzati per i propri bambini invece dei prodotti industriali per l'alimentazione dei neonati.

Risoluzione anomalie

Anomalia	Possibile causa	Rimedio
Lo spremitore Champion non elimina correttamente i residui	Il prodotto da spremere è stato tagliato in pezzi troppo piccoli	Tagliare il prodotto da spremere in pezzi più grandi, adatti per entrare nello spremitore.
	Si è formato un deposito dovuto al riempimento troppo lento del prodotto da spremere.	Introdurre il prodotto da spremere a velocità media e tenere premuto il pressatore fino a quando il prodotto non è stato grattugiato. Il pressatore non deve sporgere più di 1 cm quando viene lasciato.
	L'accessorio dello spremitore Champion è intasato.	Per svuotare i residui, premere sulla parte anteriore dell'accessorio durante l'introduzione del prodotto o mentre si preme il pressatore verso il basso. Questa procedura risulta un po' rumorosa, ma non danneggia la macchina. **Avvertenza Non introdurre le mani nell'apertura dell'accessorio.**
Il gruppo lame (2) si è bloccato nel perno ed è difficile da rimuovere.		Se la lama si inceppa sul perno, rovesciare lo spremitore Champion in avanti e versare qualche goccia d'olio penetrante tra lama e macchina. Lasciare agire l'olio per 24 ore con lo spremitore inclinato in avanti.
		Se la lama rimane inceppata sul perno e non si fa staccare, inserire un cacciavite tra lama e macchina e girarlo.
		Rimuovere tutti i componenti. Pulire il perno con una striscia di carta abrasiva. Lubrificare il perno con 2-3 gocce di olio d'oliva o di cocco prima di ogni uso. Quindi versare dell'acqua fredda nell'apertura del gruppo lame. Fare uscire l'acqua e applicare il gruppo lame sul perno. Muovere la lama in avanti e all'indietro per 2 volte per ridurre l'inceppamento.
		Pulire bene la cavità della lama, lasciandola a mollo per una notte in una soluzione forte di acqua fredda e detersivo per stoviglie. Raschiare con cautela con un piccolo cacciavite le pareti cave del gruppo lame per rimuovere lo sporco. Sgocciolare bene per rimuovere l'acqua e conservare il gruppo lame appoggiato su un lato, in modo tale che la cavità possa asciugarsi bene. Applicare il gruppo lame sul perno solo durante l'uso. Non conservare la lama all'interno della macchina.

Risoluzione anomalie

Anomalia	Possibile causa	Rimedio
Il succo fuoriesce insieme ai residui	La piastra filtrante è stata inserita correttamente?	Controllare la posizione della piastra filtrante come illustrato nelle Istruzioni per l'uso a pagina 102. Eventualmente inserire il filtro ancora una volta, seguendo attentamente le istruzioni riportate a pagina 102.
	La piastra filtrante è intasata?	Se i fori della piastra filtrante sono intasati, lasciare la piastra a mollo per 24-48 ore in una soluzione forte di acqua e detersivo per stoviglie e successivamente spazzolarla nuovamente. La piastra filtrante deve essere pulita dopo ogni utilizzo.
		Se ciò non fosse sufficiente, si raccomanda di lasciare la piastra filtrante a mollo in olio d'oliva puro per una notte.
		Acquistare una nuova piastra filtrante.
Il motore è caldo al tatto	Il motore è verniciato, ma non isolato e quindi è normale sentirne il calore.	Non ci sono motivi di preoccupazione fino a quando è possibile toccare il motore.
Ci sono perdite di succo tra le parti in nylon	La perdita è di lieve entità.	Non ci sono motivi di preoccupazione. Si tratta di una situazione del tutto normale dovuta all'umidità del prodotto da spremere.
	La perdita è consistente: le parti in nylon si sono deformate a causa di un uso improprio o di lavaggio con acqua bollente.	Rivolgersi al proprio importatore (vedi pag. 2, Importatori e centri assistenza).
I componenti Champion presentano macchie di colore e sono imbrattati	Le alterazioni di colore sono causate dalle verdure di colore rosso e verde.	Tuttavia la qualità del succo non viene compromessa. Si possono comunque sottoporre i componenti ad una pulizia intensiva di tanto in tanto. A tale scopo utilizzare burro, margarina oppure olio per rimuovere i residui colorati delle verdure. Inoltre, lasciare a mollo i componenti almeno cinque ore in acqua fredda con una notevole quantità di detersivo per stoviglie.

Risoluzione anomalie

Anomalia	Possibile causa	Rimedio
Il motore non funziona	Tutti i componenti sono stati assemblati correttamente come descritto a pagina 102?	Per la sicurezza personale, il motore funziona solamente se l'erogatore è spinto fino in fondo.
I residui sono troppo bagnati* * Lo spremitore Champion taglia le cellule del prodotto da spremere. Per questo motivo, i residui sembrano generalmente più bagnati rispetto a quelli di altri spremitori. Tuttavia ciò che conta è la quantità di succo ottenuta. Se questa quantità diminuisce, le possibili cause possono essere tre.	Il prodotto viene introdotto troppo velocemente.	Rallentare la velocità di riempimento ad una velocità „media" e mantenere il pressatore premuto per circa 2 secondi.
	Il filtro (3, 4) deve essere pulito o sostituito.	Pulire il filtro come indicato nelle istruzioni a pagina 105 o rivolgersi al proprio centro assistenza Champion (vedi pag. 2).
	Il gruppo lame non è più affilato e deve essere sostituito.	Rivolgersi al proprio centro assistenza Champion (vedi pag. 2).
Il succo si riscalda	Il prodotto da spremere potrebbe essere non fresco e secco (es. a causa della conservazione invernale).	Utilizzare prodotti freschi e di buona qualità per ottenere risultati ottimali.
	Il prodotto da spremere viene rabboccato troppo lentamente.	Rabboccare ad una velocità „media" e tenere premuto il pressatore per circa 2 secondi.
	Il gruppo lame non è più affilato e deve essere sostituito.	Rivolgersi al proprio centro assistenza Champion (vedi pag. 2).
Rumore sibilante (simile ad un cinguettio)	Probabilmente la guarnizione della scatola motore è danneggiata e non è più ermetica.	Rischio di danneggiamento per cuscinetto e motore. Fare riparare il proprio apparecchio. A tale scopo rivolgersi al proprio centro assistenza Champion.
Gruppo lame rigato	Si tratta di rigature dovute al processo di produzione che si formano durante la fusione.	Fino a quando il gruppo lame rimane inutilizzato, queste rigature sono difficilmente visibili. Il succo tinge il gruppo lame e quindi le rigature diventano molto più evidenti. Tuttavia non aumenteranno né si romperà il gruppo lame.

Importante:

Alcune riparazioni devono essere eseguite da personale esperto per tutelare la propria sicurezza. Non eseguire personalmente le riparazioni! Inviare il proprio spremitore Champion all'importatore, descrivendo dettagliatamente il difetto (vedi pag. 2).

Spremiagrumi e Spremiverdure Champion®: lo spremitore classico

Condizioni di garanzia

La durata della garanzia su tutti i componenti dello spremitore Champion è di 2 anni. La garanzia si intende valida per vizi di materiale, costruzione e produzione su tutti i componenti. Qualora, nonostante l'uso a regola d'arte, lo spremitore Champion dovesse presentare un difetto durante il periodo coperto da garanzia, il produttore/importatore potrà decidere, a propria discrezione, se riparare o sostituire gratuitamente i componenti difettosi o se fornire un nuovo apparecchio in sostituzione. In tal caso, l'intero apparecchio, comprensivo di tutti gli accessori, dovrà essere pulito accuratamente, imballato bene e inviato al centro assistenza Champion (vedi pag. 2). Si prega di tenere presente che qualora i singoli componenti o l'apparecchio non fossero consegnati puliti, il centro assistenza si riserverà di addebitare costi di pulizia indipendentemente dal diritto di garanzia.

Conservare l'imballaggio originale per un'eventuale reso. Si prega di contattare sempre il centro assistenza prima di restituire un apparecchio. Spesso basta una telefonata per risolvere il problema, evitando così di dover imballare e spedire il prodotto. Il centro assistenza Champion risolverà in ogni caso il problema il prima possibile.

Qualora fosse necessario inviare l'apparecchio, si prega di concordare preventivamente la spedizione con il proprio centro assistenza Champion. In questo modo si potranno contenere le spese di spedizione.

La garanzia non copre:

a) Vizi non imputabili a lavorazione e produzione dell'apparecchio, come danneggiamento per trascuratezza, incidente o altro.

b) Uso e funzionamento non conforme al manuale d'uso, trascuratezza, modifiche tecniche, incidenti.

c) Danneggiamenti dovuti a ricambi non originali o riparazioni da parte di aziende non autorizzate.

Per evadere la pratica di garanzia, sono richieste le seguenti informazioni:

1. Nome, indirizzo, numero di telefono
2. Numero di serie e n. del modello
3. Anomalia
4. Data d'acquisto
5. Rivenditore
6. Per danni di trasporto: nome dello spedizioniere e codice del pacco.

Importante: quando si spedisce lo spremitore Champion, assicurarsi di includere tutti i componenti nella confezione originale. Ricordarsi di apporre il proprio indirizzo all'esterno dell'imballaggio.

L'indirizzo del proprio centro assistenza Champion si trova a pagina 2.

Consiglio

Conservare l'imballaggio originale per un'eventuale necessità di spedizione.

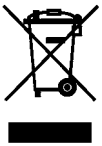
Dati tecnici

Oggetto	Spremitore
Modello	Champion, MAR-220
Tensione nominale	230 V ~
Frequenza	50 Hz
Potenza assorbita	420 W
Numero giri	solo 1400 giri/min.
Dimensioni	42 x 19 x 29 cm (L x L x H)
Peso	11,7 kg

CE

Spremiagrumi e Spremiverdure Champion®: lo spremitore classico

Informazioni per protenzione ambientale:



- Gli attrezzi elettrici non si buttano via con gli altri rifi uti domestici, ma devono essere utilizzati in modo debito – in conformita` alla Direttiva del Parlamentp e del Consiglio della Comunita` Europea 2002/96/ÐE del 27 gennaio 2003 "Sugli attrezzi elettrici ed elettronici che sono messi fuori servizio". Al termine dell'uso prescritto La chiediamo di lasciare questo dispositivo nel posto pubblico specializzato nela lavorazione e utilizzazione di tale tipo di produzione.

Licuadora Champion®: un clásico entre las exprimidoras de zumo

Manual de instrucciones

Español

Licuadora Champion®: un clásico entre las exprimidoras de zumo

Índice

Importantes advertencias de seguridad 116
Componentes del producto 117
Manejo 118
- Montar el aparato. 118
- Desmontar el aparato 119
- Licuar 120
- Hacer puré y homogeneizar 121
- Limpieza y mantenimiento. 121

Consejos y recetas 122
Solución de problemas 124
Condiciones de garantía. 127
Datos técnicos 128

Antes de hacer uso del equipo, lea las instrucciones.

No sumergir el equipo en el agua.

Sacar el enchufe del tomacorriente al término del uso del equipo.

Atención: ¡No abra el aparato! Peligro de electrocución!

Importantes advertencias de seguridad

Cuando se utilicen aparatos eléctricos, siempre deben tomarse las siguientes normas básicas de seguridad:

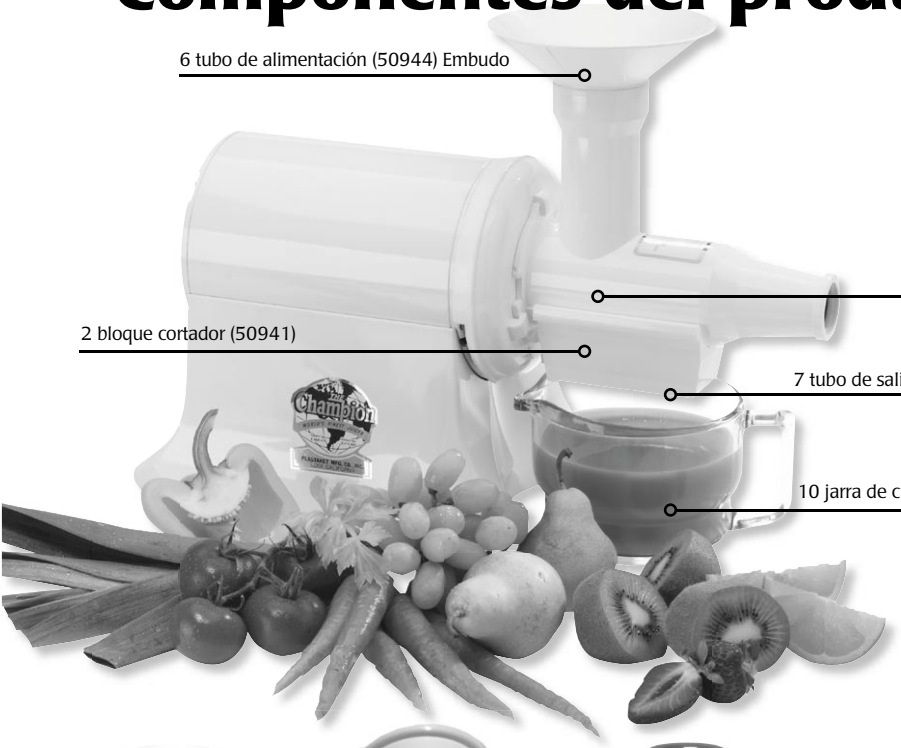
1. Lea con atención todas las indicaciones.
2. No deje nunca la exprimidora de zumos Champion sin vigilancia mientras esté funcionando.
3. Cuando se utilizan aparatos eléctricos que queden al alcance de los niños, es indispensable tener un cuidado especial y una atenta vigilancia. Mantenga a los niños pequeños fuera del alcance de la Champion en marcha. No permita que la manejen niños.
4. Utilice el empujador para rellenar el tubo de alimentación.
5. No deje el cable colgando sobre el borde de la mesa o superficie de trabajo y procure que no entre en contacto con ninguna superficie caliente.
6. No utilice el aparato al aire libre.
7. No utilice ningún accesorio que no recomiende o venda el fabricante/importador. Podría causar incendios, descargas eléctricas o heridas.
8. No introduzca los dedos ni objeto alguno en la apertura del tubo mientras el aparato esté funcionando.
9. No agarre nunca el tubo por debajo ni el tubo de alimentación mientras el enchufe esté conectado.
10. No toque nunca piezas en movimiento.
11. Tenga cuidado cuando agarre el bloque cortador. Las cuchillas están afiladas.
12. No utilice el aparato si el colador está estropeado, si el cable o el enchufe está estropeado ni tampoco si el aparato ha mostrado fallos o si estuviera estropeado por cualquier otro motivo. Envíe el aparato a la central de servicio de Champion (ver página 2), para que ahí lo examinen, reparen o ajusten.
13. Para evitar descargas eléctricas, no introduzca el cable, el enchufe ni la base del motor de la exprimidora Champion en agua u otros líquidos. Limpie el aparato simplemente con un trapo húmedo (ver Limpieza y mantenimiento, p. 121).
14. Desconecte el enchufe cuando el aparato no esté funcionando, cuando esté montando o desmontado piezas accesorias y antes de limpiarlo. Desconéctelo tirando del enchufe y no del cable.
15. Espere hasta que el motor se haya parado antes de desmontar el aparato.
16. Espere hasta que el motor se haya parado antes de desenchufar el aparato.
17. Desenchufe el aparato después de cada uso.

Por favor, guarde estas instrucciones

Por favor, guarde estas instrucciones
La licuadora Champion viene provista de un sistema de seguridad magnético que se asegura de que el motor sólo funcione cuando el bloque cortador esté protegido por el tubo delantero. Si ve que el motor no funciona, compruebe con mucho cuidado que el tubo, la pieza encajada (el filtro o la placa homogeneizadora) y el tubo de salida están correctamente colocados y posicionados (ver p. 118, Montar el aparato). Por motivos de seguridad, sólo se permite su funcionamiento con el filtro o la placa homogeneizadora incorporado/a.

Licuadora Champion®: un clásico entre las exprimidoras de zumo

Componentes del producto



3 filtro fino (50942)

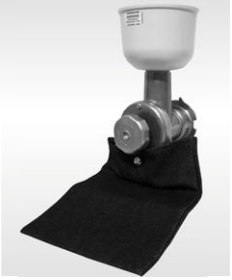
5 placa homogeneizadora (50943)

8 empujador(50946)

Colador manual (50939)

Disponible adicionalmente. No incluido en lo suministrado.

4 filtro grueso (50911)



9 molinillo para cereales (50910)

Licuadora Champion®: un clásico entre las exprimidoras de zumo

Montar el aparato

Para familiarizarse, monte y desmonte el aparato un par de veces siguiendo las instrucciones. Solamente cuando todas las piezas estén montadas correctamente, enchufe el aparato y enciéndalo. No permita que caigan dentro de la licuadora objetos duros, tales como cucharas, cuchillos, monedas, chinchetas, etc. Antes de retirar cualquier pieza, desconecte el aparato y espere hasta que se haya parado por completo para tirar del enchufe.

1. Colocar el bloque cortador

Para que la cuchilla se deslice bien por el eje y el bloque cortador no se estanque debido a una posible presión negativa, recomendamos engrasar el eje con 2-3 gotas (no más) de aceite de oliva o de coco antes de cada utilización. Este aceite no pasará al zumo. No utilice nunca mantequilla, margarina o grasa mineral.

Llene la abertura del bloque cortador con agua fría. Y evacue el agua. La apertura del bloque cortador tiene una parte plana. Encaje el bloque sobre el eje de manera que la parte plana de la apertura del bloque dé contra la parte plana del eje.

Para que la apertura pueda secarse, coloque la cuchilla sobre el eje sólo cuando vaya a utilizarla. En los demás casos, la cuchilla deberá guardarse de forma que pueda entrar aire en la apertura del bloque cortador.

2. Encajar el tubo delantero

Deslice el tubo (tubo de alimentación hacia abajo) sobre el bloque cortador.

3. Colocar el tubo de salida

Para licuar, utilice el filtro; para hacer puré/homogeneizar, la placa homogeneizadora (placa de nylon). Ahora, coloque el filtro o la placa en la cavidad del tubo y sosténgalo/a en posición con una mano. Con la otra, encaje y desplace el tubo de salida hasta el tope. Por su seguridad, hemos colocado un imán en el tubo de salida. El motor funcionará solamente cuando el tubo de salida esté totalmente encajado hacia atrás y el tubo superiror ajustado (ver punto 4). El tubo de salida sólo puede ponerse en una dirección.

4. Ajustar el tubo delantero

Mueva el tubo ligeramente a un lado para que el dispositivo fijador quede al descubierto. Ahora gírelo levemente hacia la izquierda, hasta que las aberturas en la parte posterior del tubo encajen con la garra de sujeción.

Seguidamente, deslice el tubo hasta el fondo y vuelva a girar a la izquierda hasta llegar al tope. Ahora ya está en la posición correcta, listo para funcionar.

Licuadora Champion®: un clásico entre las exprimidoras de zumo

Desmontar el aparato

¡Cuidado! No agarre la parte delantera de la cuchilla en marcha

Desenchufe el aparato. La máquina se ha parado. Ahora, gire el tubo un poco hacia la derecha moviéndolo de un lado a otro con suavidad y después tire.

Tenga en cuenta que:
Es completamente normal que entre el bloque cortador y el buje de acero del motor se deposite algo de pulpa.

Licuadora Champion®: un clásico entre las exprimidoras de zumo

Licuar

Para licuar, utilice el filtro fino (3) junto con el tubo de salida. Si desea más fibra en su zumo, encargue a su importador de Champion (ver p. 2) el filtro grueso (4). La cual se recomienda, además, para licuar bayas.

Coloque una jarra de zumo plana (no de pedido 50141) o un cuenco debajo del tubo de salida y otro debajo de la abertura delantera del tubo para recoger la pulpa. También puede recogerla colocando una bolsa de plástico, fijada con una goma al tubo delantero.

Calidad del contenido

Límpiela antes de exprimirla. No deje que el aparato funcione en vacío.

La Champion puede fabricar cualquier cantidad de zumo sin interrupción alguna. Para conseguir los mejores resultados, coloque en la licuadora trozos tan grandes como lo permita el tubo de alimentación.

Preparar la verdura

Límpiela antes de exprimirla. No deje que el aparato funcione en vacío.

La Champion puede fabricar cualquier cantidad de zumo sin interrupción alguna. Para conseguir los mejores resultados, coloque en la licuadora trozos tan grandes como lo permita el tubo de alimentación.

Llenar correctamente

Introduzca la verdura de manera continua. Es importante que mantenga unos segundos el empujador tras cada llenado para evitar que queden restos de posos de pulpa en el tubo de alimentación. Manteniendo el empujador apretado, consigue que la pulpa salga por la parte delantera del aparato.

Sobrecarga

Cuando la Champion está sobrecargada, hace un ruido de chasquido. No se preocupe Esto sólo indica que se la llenado demasiado rápidamente o que no se mantuvo el empujador presionado lo suficiente.

Bloqueo- vacío inmediato

Si la Champion se atasca durante la licuación, se puede vaciar rápidamente si introduce una zanahoria grande en el tubo de alimentación y aprieta con una mano el empujador hacia abajo. Mientras tanto, ejerza presión sobre la punta que recorre el final del tubo delantero.

¡Cuidado! No agarre la parte delantera de la cuchilla en marcha

Ejerza presión hasta que se haya vaciado el tubo y el bloque cortador roce el tubo delantero.

Pulpa demasiado húmeda

Puede ser que la pulpa de las dos o tres primeras piezas licuadas esté más mojada de lo acostumbrado. Vuelva a pasar esa pulpa para conseguir la máxima licuación.

Una pulpa demasiado húmeda puede también ocasionarse por un llenado demasiado rápido, un filtro atascado o un bloque cortador demasiado utilizado y romo.

Apague la Champion, retire el filtro (3/4) y límpieleocon un cepillo. Sacuda el filtro sobre el borde de la mesa: así se libera de los sedimentos. Si fuera necesario, encargue un filtro o un bloque cortador nuevo (no de pedido 50941). Limpie el filtro y el bloque cortador inmediatamente después de cada uso. De esta manera, los mantendrá fácilmente limpios.

La pulpa de la fruta es naturalmente más húmeda que la de la verdura.

En fruta y verdura especialmente jugosa, reduzca la velocidad de relleno. Así conseguirá una pulpa más seca y más zumo. Si quiere extraer hasta la última gota, vuelva a pasar la pulpa. Esto no es ningún problema para la Champion.

Posos y espuma

Una elevada producción de zumo genera algo de sedimento en el jugo. Posiblemente también aparezca en la Champion algo de espuma, debido a la presión. La espuma y los posos pueden eliminarse si pasa el zumo por el colador manual adjunto.

Licuadora Champion®: un clásico entre las exprimidoras de zumo

Hacer puré y homogeneizar

Para hacer puré y homogeneizar utilice la placa homogeneizadora (5) en vez del filtro. Coloque un cuenco o recipiente debajo de la abertura delantera. Cuando haga puré de un alimento jugoso, coloque un segundo cuenco debajo del tubo de salida. Es totalmente normal que salgan líquidos por el tubo de salida y por la tapa del motor.

Alimentos aptos

De la fruta, puede obtener salsas de fruta; de la verdura y fruta cruda y cocida, alimentos para bebés y ancianos; de las nueces, almendras y avellanas frescas puede hacer mousse; de frutas congeladas, ricos helados y sorbetes. La Champion le ofrece gran cantidad de ricos manjares.

Preparación

Si no desea tener huesos ni restos de piel en el puré, retírelos con antelación. La Champion pude homogeneizar cualquier alimento que sea blando y jugoso.

Atención

No intente hacer puré con alimentos secos, como cereales o judías. Como contienen escaso o ningún líquido, no se pueden hacer purés. Aquí recomendamos que se les ponga en remojo toda la noche.

También las nueces, almendras y avellanas necesitan un tratamiento extra: algunas de ellas contienen poco aceite por naturaleza, lo cual dificulta el hacer puré. Añadiendo algo de aceite durante el proceso de hacer puré a algunos tipos de nueces (excepto los cacahuetes, que son bastante grasos) o poniéndolas a remojo toda la noche, se consigue homogeneizarlas mejor.

Licuadora Champion®: un clásico entre las exprimidoras de zumo

Limpieza y mantenimiento

Limpie las piezas de nylon inmediatamente después de su uso. Utilice únicamente agua fría y jabón para platos. El agua templada o caliente puede hacer que las piezas se deformen.

No limpie nunca las piezas de nylon con agua caliente. **No lavar en el lavavajillas.**

Debe retirar todos los restos de alimentos. No permita que los restos se endurezcan y se incrusten. Para ello, utilice un trapo y un cepillo. Limpie el colador dando golpecitos en el canto de la mesa y después, límpielo bien.

Ponga especial cuidado en que no quede resto alguno en el colador. Esto es determinante para el aprovechamiento de zumo de su Champion.

Si las piezas están muy manchadas (por ejemplo. de zanahoria) póngalas a remojo. Eche un chorrito de detergente, frote con el cepillo y páselas por debajo del grifo.

La caja del motor se limpia con un trapo húmedo.

Consejos y recetas

Helado

Consiga helados para todos los gustos, sin aditivos químicos ni azúcar refinado. Puede utilizar cualquier tipo de leche de soja, también en polvo, así como cualquier otro tipo de leche en polvo como sustituto al de vaca. También puede emplear leche y agua en igual proporción. Si usa lecitina granulada, obtendrá un helado más cremoso. Su utilización es opcional. En lugar de azúcar blanco o moreno refinado, recomendamos azúcar de caña entera* no refinado de cultivo ecológico controlado. El helado sale más cremoso y compacto si treinta minutos antes de su homogeneización introduce las piezas de nylon, el bloque cortador y el cuenco en el que verterá el helado dentro del frigorífico (no en el congelador). Los helados pueden guardarse en bolsas para congelados en el congelador para ser consumidos más tarde. Así puede aprovechar un exceso de frutas de una forma muy placentera.

Receta ejemplo:

Helado de fresa: 1 1/2 tazas de fresas (frescas o congeladas), 2 tazas de leche, 2 cucharadas de lecitina granulada (si se desea) ,1 cucharilla de vainillina en polvo, 1/2 taza de miel o de azúcar de caña.

Homogeneizar las fresas en la Champion o en la batidora. Añadir los demás ingredientes y batir o agitar bien. Dejar enfriar, cortar en láminas, homogeneizar en la Champion y servir de inmediato. Cantidad resultante: 1 litro.

*también denominado zumo de caña de azúcar deshidratada. Contiene considerables vitaminas, sustancias minerales y aromáticas.

Sorbetes

Receta básica: todo lo que necesita son frutas. Utilice todo tipo de frutas y pruebe todas las combinaciones posibles. Limpie la fruta y córtela en pedacitos que entren en la Champion. Congele la fruta antes de pasarla. Homogeneice la fruta congelada. Si alguna le sabe demasiado amarga o áspera, añádale azúcar de caña entera o miel.

Método alternativo: lhomogeneice la fruta fresca primero y congélela en moldes para cubitos de hielo, hasta que se endurezca. Homogeneice los cubitos congelados. Sírvalos inmediatamente. De esta forma podrá fácilmente comprobar si necesita o no alguna sustancia endulzante, pudiéndola añadir antes de la congelación.

Otra sugerencia: si enfría las piezas de nylon en el frigorífico (no en el congelador) 30 minutos antes de homogeneizar, conseguirá un sorbete más denso y cremoso. Si tiene demasiada fruta que no puede consumir, congélela como sorbete para un consumo posterior.

Purés de frutas y salsas

Los purés de frutas son excelentes para muchas salsas y postres. Se extraen, al igual que los zumos, usando el colador. Las frutas también pueden homogeneizarse para hacer salsas.

Consejos y recetas

Mousse de nuez (mantequilla de nuez)

Casi cualquier tipo de nuez o avellana puede convertirse en un mousse apetitoso. Algunos tipos no contienen por su propia naturaleza el suficiente aceite, así que hay que añadírselo. La cantidad necesaria de aceite depende del tipo de fruto. Lo mejor es que utilice un aceite prensado en frío para ensaladas con poco sabor propio, de cultivo ecológico controlado. Las nueces silvestres, por ejemplo, necesitan muy poco aceite. Eche el aceite en la Champion mientras homogeneiza las nueces. Otra posibilidad es ponerlas a remojo por la noche, con la subsiguiente homogeneización. A pesar de que la Champion posee un potente motor, la mayoría de las nueces y avellanas sólo pueden elaborarse en pequeñas cantidades. Si el tubo está excepcionalmente caliente, interrumpa la elaboración. Para fabricar mousse de nueces, se monta la Champion con la placa de nylon, como para homogeneizar. Si introduce el fruto despacio, conseguirá un mousse cremoso, mientras que si lo echa de forma rápida, saldrá un mousse grumoso y granulado.

Alimento para bebés y ancianos

Pueden utilizarse todas las frutas frescas tanto para bebés como para ancianos. Escoja sólo las partes comestibles. Para los bebés, quitar la cáscara o piel por completo. Homogeneizar la fruta y extenderla como papilla.

También la fruta cocida puede homogeneizarse. La verdura cocida reblandecida puede ser, asimismo, homogeneizada como alimento para bebés o ancianos sin necesidad de añadirle sal. En vez de utilizar alimentos industriales infantiles en tarritos, podrá llevarse de viaje comida homogeneizada para su bebé

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La Champion no expulsa debidamente la pulpa.	La materia a exprimir se ha cortado en trozos demasiado pequeños.	Córtela en trozos grandes para que quepan en la licuadora.
	Se ha producido una retención por una lenta introducción del alimento.	Introdúzcalo a una velocidad media y mantenga el empujador presionado hacia abajo hasta que el contenido esté rallado. Cuando suelte el empujador, éste no debería sobresalir más de 1cm.
	El tubo delantero de la Champion está atascado.	Para vaciar la pulpa apriete por delante sobre el tubo delantero mientras introduce el alimento o está apretando el empujador hacia abajo. Esto puede causar algo de ruido, pero no estropea la máquina. **Atención No agarre la abertura del tubo delantero**
El bloque cortador (2) está trabado en la varilla y cueta quitarlo.		Si la cuchilla de la varilla está trabada, incline la Champion hacia delante e introduzca un poquito de aceite lubricante entre la cuchilla y la máquina. Deje actuar el aceite durante 24 horas con la licuadora inclinada hacia delante.
		Si la cuchilla sigue trabada en la varilla y no se suelta, deslice un destornillador entre la cuchilla y la máquina y gírelo.
		Retire todas las piezas. Limpie la varilla con una tira de papel de lija. Lubrifique la varilla antes de cada uso con 2-3 gotas de aceite de oliva o de coco. Seguidamente, introduzca agua fría en la abertura del bloque cortador. Vacíe el agua e introduzca el bloque cortador en la varilla. Desplace la cuchilla dos veces delante y detrás para evitar el atasco.
		Limpie bien la oquedad de la cuchilla, dejándola reblandecerse toda la noche dentro de una solución fuerte de agua fría y jabón para platos. Raspe con cuidado con un pequeño destornillador a fin de desprender la suciedad de las paredes del hueco del bloque cortador. Sacuda bien el agua y guarde el bloque cortador tumbado lateralmente, para que la oquedad pueda secarse bien. Coloque el bloque cortador en la varilla sólo cuando vaya a utilizarlo. De lo contrario, guarde la cuchilla fuera de la máquina.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
El zumo sale junto con la pulpa	¿Está bien colocado el filtro?	Controle la posición del filtro siguiendo las instrucciones de la página 118. Y si es necesario, vuelva a colocarlo siguiendo exactamente las indicaciones de dicha página.
	¿Está obstruido el filtro?	Si los agujeros del filtro están atascados, póngalo a remojo 24-48 horas en una solución fuerte de agua fría y jabón para platos y seguidamente, vuelva a cepillarlo. El filtro debería limpiarse después de cada uso.
		Si esto no ayudara, le recomendamos que introduzca el filtro en aceite puro de oliva durante toda la noche.
		Y si no, encargue uno nuevo.
El motor está caliente al tacto.	El motor está sólo barnizado y no tiene más aislamiento, por lo tanto, es normal que note su calor.	Siempre que pueda tocarlo, no hay motivo de preocupación.
El zumo se escapa por las piezas de nylon.	Hay una pequeña fuga	No se preocupe. Es completamente normal y depende de la humedad del alimento a exprimir.
	Hay una fuga muy grande: Las piezas de nylon están deformadas por un uso inapropiado o por una limpieza con agua caliente.	Póngase en contacto con su importador (ver p. 2, Importador y central de servicios).
Las piezas de la Champion están descoloridas y sucias.	Los cambios de color se deben a las verduras de color rojo y verde.	La calidad del zumo no queda perjudicada por ello. Si bien puede someter, de tarde en tarde, las piezas a una limpieza intensa. Para retirar los restos de color de las verduras, utilice mantequilla, margarina o aceite. Adicionalmente, ponga a remojo las piezas en agua fría y con mucho jabón para platos, al menos durante 5 horas.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
El motor no funciona	¿Están montadas todas las piezas correctamente, tal y como se describe en la p. 118?	Por su seguridad, el motor sólo funciona cuando el tubo de salida está totalmente al fondo.
La pulpa está demasiado húmeda* *La Champion corta las células del alimento a exprimir. Por eso, la pulpa suele aparecer más húmeda que en otras licuadoras. Lo importante es la cantidad exprimida. Si dicha cantidad disminuye, puede deberse a tres causas.	El alimento a exprimir se ha introducido demasiado rápidamente.	Por su seguridad, el motor sólo funciona cuando el tubo de salida está totalmente al fondo.
	Hay que limpiar o sustituir el filtro (3, 4).	Limpie el filtro según las instrucciones de la p. 121 o póngase en contacto con la central de servicios de Champion (ver p. 2).
	El bloque cortador está romo y debe sustituirse.	Póngase en contacto con la central de servicios Champion (ver p. 2).
El zumo se calienta	Posiblemente el alimento a exprimir está viejo y seco (por ejemplo, a causa de la hibernación).	Utilice alimentos frescos y de buena calidad si desea conseguir un resultado óptimo.
	El alimento a exprimir se introduce muy lentamente.	Rellenar a una velocidad „media“ y mantener el empujador unos 2 segundos hacia abajo.
	El bloque cortador está romo y debe renovarse..	Póngase en contacto con la central de servicios Champion (ver p. 2).
Ruido como chirriar (parecido al de un pájaro)	Posiblemente, esté afectada la junta de la tapa del motor y tenga fugas.	Existe el peligro de que tanto el depósito como el motor sufran averías. Envíe el aparato para que lo reparen. Póngase en contacto con la central de servicios Champion.
Muescas en el bloque cortador.	Se trata de muescas condicionadas por la fabricación que aparecen al verter líquido.	Mientras no se utilice el bloque cortador, estas muescas son casi imperceptibles. El zumo tiñe el bloque cortador y las muescas se vuelven más perceptibles. Pero ni se acentuarán ni romperán el bloque.

Importante:

Por su seguridad, las reparaciones eventuales deberá realizarlas un personal especializado. Por lo tanto, no lleve a cabo usted mismo ninguna reparación. Envíe su Champion con una descripción exacta de la avería al importador (ver p. 2).

Licuadora Champion®: un clásico entre las exprimidoras de zumo

Condiciones de garantía

La garantía extensible a todas las piezas de la licuadora es de 2 años. La garantía incluye: fallos de material, construcción y fabricación en todas sus piezas. Si, a pesar de una correcta utilización aparece un fallo en su licuadora Champion dentro del periodo de garantía, ésta se reparará o bien las piezas defectuosas se sustituirán gratuitamente o se le mandará un nuevo aparato, según determine el fabricante/importador. Para ello, se deberá enviar todo el aparato, incluidas las piezas accesorias, perfectamente limpio y bien embalado a la central de servicios de Champion (ver p.2). Por favor, tenga en cuenta que si el aparato o las piezas no han sido lavados, la central de servicios le cobrará los costes de limpieza, independientemente del derecho a garantía.

Lo mejor es que guarde el embalaje original, por si necesita devolverlo. Por favor, llame por teléfono a la central de servicios antes de enviar el aparato. Ya que a menudo, basta una llamada telefónica para solucionar el problema, ahorrándose el embalaje y envío. En cualquier caso, la central de servicios de Champion solucionará su problema en el menor tiempo posible.

Sin embargo, en el caso de que sea necesario mandar el aparato, hable primero sobre el envío con la central de Champion. Así podrá minimizar los costes del mismo.

La garantía no incluye:

a) Causas que no estén justificadas en el procesamiento y la fabricación del aparato, como por ejemplo, ligeros desperfectos, accidentes u otros.

b) Utilización y manejo no conformes al manual de instrucciones, un trato descuidado, modificaciones técnicas, accidente.

c) Desperfectos ocasionados por piezas accesorias ajenas o por reparaciones de empresas no autorizadas.

Para poder tramitar el caso con garantía, necesitamos las siguientes informaciones:

1. Su nombre, dirección y número de teléfono
2. Número de serie y de modelo
3. Problema
4. Fecha de compra
5. Vendedor
6. En caso de deterioro durante el transporte: nombre del servicio de envío y número del paquete.

Importante: si va a enviar su licuadora Champion, envuelva todas las piezas en su embalaje original y asegúrese de empaquetar todas las piezas. No olvide escribir su dirección en la parte exterior del embalaje.

Encontrará la dirección de la central de servicio de Champion en la página 2.

Consejo

Conserve el embalaje original por si tuviera que devolver el aparato.

Licuadora Champion®: un clásico entre las exprimidoras de zumo

Datos técnicos

Objeto	Licuadora/exprimidora de zumos
Modelo	Champion, MAR-220
Tensión nominal	230 V ~
Frecuencia	50 Hz
Absorción nominal de corriente	420 W
Revoluciones	sólo 1400 U/min
Medidas	42 x 19 x 29 cm (L x A x A)
Peso	11,7 kg

CE

Licuadora Champion®: un clásico entre las exprimidoras de zumo

Nota sobre la protección medioambiental:

- o arrojar los aparatos eléctricos junto a la basura domestica, así como la forma adecuada de su utilización – de acuerdo a la directriz del PARLAMENTO Y CONSEJO DE LA COMUNIDAD EUROPEA 2002/96/CE del 27 de enero del 2003 sobre mecanismos eléctricos y electrónicos fuera de servicio. Una vez terminado el periodo de funcionamiento del mecanismo, se ruega dejar el mecanismo en lugares Se ruega dejar el mecanismo, en lugares especiales de recolección de aparatos, para su posterior utilización.

Odšťavňovač Champion® – Lis na ovocnou a zeleninovou šťávu klasik

Návod k obsluze

Česky

Obsah

Důležité bezpečnostní pokyny 132
Součásti výrobku 133
Obsluha 134
Sestavení zařízení 134
Demontáž zařízení 135
Odšťavňování. 136
Pasírování a homogenizace 137
Čištění a péče 137
Tipy a recepty 138
Odstraňování problémů 140
Záruční podmínky 143
Technické údaje 144

Před použitím přečíst návod k použití.

Neponořovat přístroj do vody.

Po použití odpojte přístroj vždy ze sítě.

Pozor: Neotvírat přístroj! Nebezpečí proudu!

Důležité bezpečnostní pokyny

Při používání elektrických přístrojů musíte vždy učinit tato základní bezpečnostní opatření:

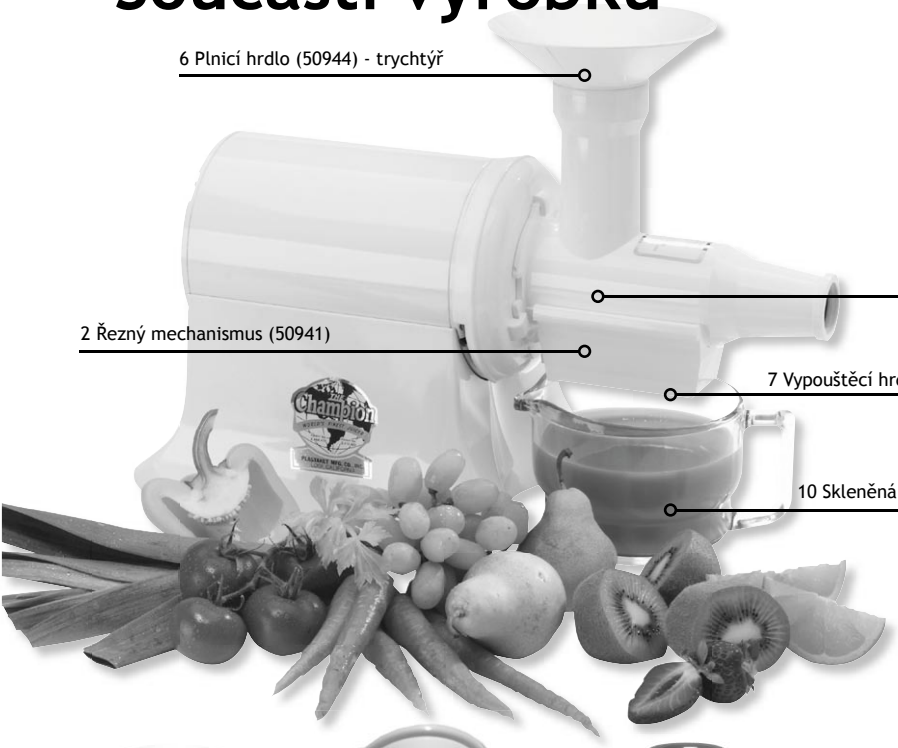
1. Pečlivě si přečtěte všechny pokyny.
2. Odšťavňovač Champion nesmí být během provozu ponechán bez dozoru.
3. Při používání elektrických přístrojů v dosahu dětí je třeba zvláštní opatrnosti a pozorného dohledu. Pokud je zařízení Champion v chodu, udržujte malé děti v dostatečné vzdálenosti. Nenechte děti zařízení obsluhovat.
4. Při plnění plnicího hrdla používejte tlačný nástavec.
5. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy a dbejte na to, aby se nedotýkal horkých ploch.
6. Nepoužívejte zařízení venku.
7. Nepoužívejte díly příslušenství, které nebyly doporučeny nebo dodány výrobcem/dovozcem. Mohou způsobit požár, úrazy elektrickým proudem nebo zranění.
8. Za chodu zařízení nestrkejte do protlačovacího otvoru prsty ani žádné předměty.
9. Nezasahujte pod protlačovací výstupek nebo do plnicího hrdla, dokud je zástrčka zasunuta do zásuvky.
10. V žádném případě se nedotýkejte pohybujících se dílů.
11. Pokud se dotýkáte řezacího mechanismu, postupujte opatrně. Nožíky jsou ostré.
12. Zařízení nepoužívejte, jestliže je poškozeno síto, kabel nebo zástrčka, nebo poté, co se u něho projevily poruchy nebo bylo jakýmkoliv způsobem poškozeno. Odešlete zařízení svému servisnímu středisku Champion (viz stránka 2), kde jej prohlédnou, opraví nebo seřídí.
13. Abyste se vyvarovali úrazu elektrickým proudem, neponořujte kabel, zástrčku a podstavec motoru odšťavňovače Champion do vody nebo jiných kapalin. Vyčistěte zařízení jednoduchým otřením vlhkou utěrkou (viz Čištění a péče, str. 137).
14. Pokud zařízení nepoužíváte, provádíte montáž či demontáž součástek a před čištěním vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Vytáhněte ji tahem za zástrčku samotnou, nikoliv za kabel.
15. Vyčkejte, dokud se motor nezastaví, pak teprve zařízení rozeberte.
16. Vyčkejte, dokud se motor nezastaví, pak teprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
17. Po každém použití zařízení vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

Tento návod si dobře uschovejte!

Před uvedením do provozu si bezpodmínečně přečtěte:
Odšťavňovač Champion je vybaven bezpečnostním magnetickým systémem, který zajišťuje, že se motor rozběhne pouze tehdy, pokud je řezný mechanismus chráněn protlačovacím výstupkem. Pokud zjistíte, že motor nepracuje, velmi pečlivě zkontrolujte, zda jsou výstupek, nástavec (síto nebo homogenizační destička) a vypouštěcí hrdlo správně nasazeny a řádně umístěny (viz str. 134, Sestavení zařízení). Provoz je dovolen pouze s nasazeným sítem nebo homogenizační destičkou.

Odšťavňovač Champion® – Lis na ovocnou a zeleninovou šťávu klasik

Součásti výrobku



3 Deska síta - jemná (50942)

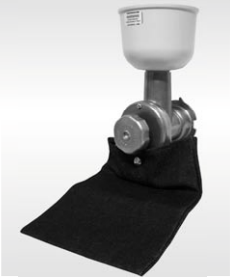
5 Homogenizační destička (50943)

8 Tlačný nástavec (50946)

Ruční síto (50939)

Volitelné příslušenství. Není obsaženo v rozsahu dodávky.

4 Deska síta-hrubá (50911)



9 Nástavec mlýnku na obilí (50910)

Sestavení zařízení

Sestavení a rozebrání zařízení Champion si několikrát podle tohoto návodu vyzkoušejte, aby se to pro vás stalo rutinou. Teprve poté, co jsou všechny díly správně sestaveny, zastrčte zástrčku do zásuvky a zařízení zapněte. Do odšťavňovače se nesmí dostat žádné tvrdé předměty, jako např. lžíce, nůž, mince, napínáček atd. Před demontáží či odstraněním jakýchkoliv dílů nejdříve zařízení vypněte, vyčkejte, až se motor zastaví a vytáhněte zástrčku.

1. Nasazení řezného mechanismu

Aby nůž vždy dobře klouzal na ose a řezný mechanismus tak nebyl zachycen možným podtlakem, doporučujeme před každým použitím promazat osu 2-3 kapkami (ne více) olivového nebo kokosového oleje. Tento olej se do šťávy nedostane. V žádném případě nepoužívejte máslo, margarín nebo minerální tuky.

Naplňte otvor řezného mechanismu studenou vodou. Vylijte vodu. Otvor řezného mechanismu má plochou stranu. Nastrčte řezný mechanismus na osu tak, aby plochá strana otvoru řezného mechanismu dosedla na plochou stranu osy.

Aby mohl otvor vyschnout, má být nůž nasazen na hřídeli pouze při použití. Jinak je třeba nůž uchovávat tak, aby do otvoru řezného mechanismu mohl vnikat vzduch.

2. Nasazení protlačovacího výstupku

Nasaďte protlačovací výstupek - plnicí hrdlo dolů - na řezný mechanismus.

3. Uložení vypouštěcího hrdla

K odšťavnění vezměte síto, k pasírování / homogenizaci nylonovou destičku. Vložte nyní síto, resp. destičku do prohlubně protlačovacího výstupku a jednou rukou je v této poloze přidržte. Druhou rukou zastrčte a zasuňte vypouštěcí hrdlo až na doraz. Na vypouštěcím hrdle je z důvodu vaší bezpečnosti upevněn magnet. Motor běží pouze tehdy, pokud je vypouštěcí hrdlo zasunuto až dozadu a protlačovací výstupek je vystředěn (viz bod 4). Vypouštěcí hrdlo lze nasadit pouze v jednom směru.

4. Vorsatz ausrichten

Pohybujte protlačovacím výstupkem pouze mírně do strany tak, aby držák seděl volně. Nyní jím pouze mírně otáčejte doleva, až otvory v zadním dílu protlačovacího výstupku

zasáhnou do přídržné čelisti. Zasuňte nyní protlačovací výstupek zcela dovnitř a otočte jím ještě jednou doleva až na doraz. Nyní je ve správné pozici pro práci.

Odšťavňovač Champion® – Lis na ovocnou a zeleninovou šťávu klasik

Demontáž zařízení

Pozor! Nesahejte dopředu do pohybujícího se nože!

Vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Stroj se zastaví. Otáčejte nyní protlačovacím výstupkem trochu doprava, mírně jím pohybujte tam a zpět a pak jej vytáhněte.

Bitte beachten Sie:

Je naprosto normální, že se mezi řezným mechanismem a nábojem motoru z ušlechtilé oceli usazuje trochu výtlačků.

Odšťavňování

K odšťavňování používejte společně s vypouštěcím hrdlem desku s jemným sítem (3). Pokud byste chtěli mít ve své šťávě více vlákninové složky, objednejte si u svého dovozce Champion (viz str. 2) desku s hrubým sítem (4). Ta se mj. doporučuje při odšťavňování jahod.

Postavte mělkou konvici na šťávu (obj. č. 50141) nebo misku pod vypouštěcí hrdlo k zachycování šťávy a další misku pod přední protlačovací otvor k zachycování výtlačků. Výtlačky můžete namísto toho také zachycovat tak, že na protlačovací výstupek upevníte pomocí gumy plastový sáček.

Kvalita náplně

Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud použijete čerstvou, předchlazenou, biologickou zeleninu vynikající kvality. Např. čerstvá mrkev se při ohnutí zlomí, starší se ohne a zůstane celá.

Šťáva, kterou získáte, nemůže být lepší než náplň, kterou do odšťavňovače vložíte. Z dřevnaté, staré, uvadlé zeleniny nelze získat nijak zvlášť dobrou šťávu. Naproti tomu, z vynikající, čerstvé, předchlazené zeleniny získáte chutnou a osvěžující šťávu.

Příprava zeleniny

Před odšťavňováním zeleninu očistěte. Zařízení nenechte běhat na prázdno.

Zařízení Champion může bez přerušení vyrobit libovolné množství šťávy. Abyste dosáhli co nejlepších výsledků, vkládejte do odšťavňovače jen tak velké kusy, které se do plnicího hrdla vejdou.

Správné plnění

Vkládejte zeleninu souvisle. Je důležité tlačný nástavec při každém plnění přidržet několik sekund, aby nedošlo ke zpětnému vydutí výtlačků do plnicího hrdla. Přitlačením tlačného nástavce dosáhnete toho, že výtlačky budou vystupovat vpředu ze zařízení.

Přetížení

Pokud je zařízení Champion přetíženo, vydává klikavé zvuky. Nezneklidňujte se! Pouze se ukazuje, že plnění proběhlo příliš rychle, nebo že nebyl tlačný nástavec dostatečně dlouho tisknut.

Blokování - okamžité vyprázdnění

Pokud se odšťavňovač Champion během odšťavňování ucpe, lze jej rychle vyprázdnit tak, že zasunete do plnicího hrdla velkou mrkev a tlačný nástavec rukou zatlačíte dolů. Zatímco vyvíjíte tlak na náběžný špičatý konec protlačovacího výstupku, současně druhou rukou tlačte dolů.

Pozor! Nesahejte dopředu do pohybujícího se nože!

Vyvíjejte tlak tak dlouho, až se protlačovací výstupek vyprázdní a řezný mechanismus se tře o protlačovací výstupek.

Příliš vlhké výtlačky

Výtlačky z prvních dvou nebo tří odšťavněných kusů jsou možná vlhčí než obvykle. Tyto výtlačky vložte ještě jednou, tím dosáhnete maximálního odšťavnění.

Příliš vlhké výtlačky mohou být také způsobeny rychlým plněním, ucpaným sítem nebo silně opotřebeným, tupým řezným mechanismem.

Vypněte zařízení Champion, vyjměte desku síta (3/4) a vyčistěte ji kartáčem. Oklepejte desku síta o hranu stolu: ze síta se uvolní veškeré zbytky. Příp. si objednejte novou desku síta nebo nový řezný mechanismus (ob. č. 50941). Vyčistěte síto a řezný mechanismus vždy ihned po každém použití. Tak jej snadno udržíte bez veškerých zbytků.

Výtlačky ovoce jsou přirozeně vlhčí než zeleninová drť.

U zvláště šťavnatého ovoce a zeleniny snižte rychlost plnění. Tímto způsobem získáte sušší výtlačky a více šťávy. Pokud chcete využít úplně poslední kapky, vložte výtlačky do zařízení ještě jednou. Pro zařízení Champion to není žádný problém.

Kal a pěna

Vysokým výtěžkem šťávy se ve šťávě vytvoří trochu sedliny. Možná se v zařízení Champion vlivem lisovacího tlaku vytvoří i trochu pěny. Pěnu a kal můžete odstranit tak, že šťávu procedíte libovolným ručním sítem.

Odšťavňovač Champion® – Lis na ovocnou a zeleninovou šťávu klasik

Pasírování a homogenizace

K pasírování, resp. homogenizaci použijte namísto desky síta homogenizační destičku (5). Pod přední otvor umístěte misku nebo nádobu. Pokud pasírujete šťavnatou potravu, postavte pod vypouštěcí hrdlo druhou misku. Vytékání tekutin u vypouštěcího hrdla a krytu motoru je naprosto normální.

Vhodné potraviny

Z ovoce můžete vyrábět ovocné omáčky; čerstvou a vařenou zeleninu a ovoce použijete pro dětskou výživu a stravu pro seniory; čerstvé oříšky pasírujete na ořechovou kaši; ze zmrzlého ovoce připravíte chutné zmrzliny nebo sorbety. Zařízení Champion vám nabízí dostatek možností k přípravě chutných pokrmů.

Příprava

Pokud nemáte rádi ve směsi jádra a slupky, předem je odstraňte. Pomocí zařízení Champion lze homogenizovat každou potravinu, která je měkká a šťavnatá.

Upozornění

Nepokoušejte se pasírovat suché potraviny, jako jsou obilí nebo fazole. Protože neobsahují žádnou nebo jen málo tekutiny, pasírovat je nelze. Doporučujeme je přes noc namočit.

Také ořechy vyžadují zvláštní zacházení. Mnohé ořechy ze své podstaty obsahují málo oleje, což znesnadňuje pasírování. Tím, že se k mnohým druhům ořechů (na olej bohaté druhy, s výjimkou např. burských oříšků) během pasírování přidává trochu oleje, nebo se nechají přes noc ve vodě změknout, je lze pak lépe homogenizovat.

Odšťavňovač Champion® – Lis na ovocnou a zeleninovou šťávu klasik

Čištění a péče

Očistěte nylonové díly ihned po použití. Používejte pouze studenou vodu a čisticí prostředek. Teplá a horká voda vedou k tomu, že se díly deformují.

Nylonové díly nikdy nemyjte v horké vodě. **Nemyjte v myčce na nádobí.**

Všechny zbytky potravin se musí odstranit. Nepřipusťte, aby zbytky ztvrdly a usadily se. K čištění použijte houbičku a kartáč. Síto očistíte tak, že jej oklepete o hranu stolu a poté dobře propláchnete.

Zvlášť dobrý pozor dávejte na to, aby na sítu nezůstaly žádné zbytky. To je zvlášť rozhodující pro šťávu získanou z vašeho zařízení Champion.

Pokud jsou díly silně pokryty skvrnami (např. skvrnami od mrkve), namočte je. Nastříkejte na ně čisticí prostředek, okartáčujte a opláchněte pod tekoucí vodou.

Kryt motoru očistěte navlhčenou houbičku.

Tipy a recepty

Zmrzlina

Získáte zmrzlinu pro bez chemických přísad a bez rafinovaného cukru, na které si každý pochutná. Jako náhradu mléka můžete použít jakýkoliv druh sójového mléka, sušeného sójového mléka nebo také jiného sušeného mléka. Můžete také použít mléko a vodu v poměru půl na půl. Použitím lecitinového granulátu získáte smetanovou zmrzlinu. Použití je zcela libovolné. Namísto bílého nebo hnědého rafinovaného cukru doporučujeme nerafinovaný třtinový cukr* z řízené ekologické farmy. Zmrzlina bude mít krémovější chuť a bude hustší, pokud nylonové díly, řezný mechanismus a misku, do které zmrzlinu uložíte, budete po dobu třiceti minut před homogenizací ochlazovat v chladničce (ne v mrazničce!) Zmrzlinu můžete pro pozdější spotřebu uchovávat v sáčcích či nádobkách v mrazničce. Tak můžete přebytky ovoce velmi užitečně zhodnotit.

Příklad receptu:

Jahodová zmrzlina: 11/2 šálku jahod (čerstvých nebo zmrazených), 2 šálky mléka, 2 polévkové lžíce lecitinového granulátu (pokud chcete), 1 čajovou lžičku vanilkového prášku, 1/2 šálku medu nebo třtinového cukru.

Jahody homogenizujte pasírováním v zařízení Champion nebo v mixéru. Přidejte ostatní přísady a dobře promíchejte nebo mixujte. Nechte zamrazit, nakrájejte na proužky, homogenizujte zařízením Champion a ihned podávejte. Vydatnost je 1 litr.

*označuje se také jako sušená třtinová šťáva. Obsahuje daleko více vitamínů, minerálních a také chuťových látek.

Sorbety

Základní recept: Vše co potřebujete, je ovoce. Použijte jakýkoliv druh ovoce a vyzkoušejte všechny kombinace. Očistěte ovoce a nakrájejte jej na kousky tak, aby jejich velikost odpovídala otvoru zařízení Champion. Předtím, než jej necháte projít zařízením, nechte ovoce zmrazit. Zmražené ovoce homogenizujte. Pokud ovoce chutná velmi hořce nebo trpce, přidejte k němu med nebo třtinový cukr.

Alternativní způsob: Nejdříve homogenizujte čerstvé ovoce a pak jej nechte zmrazit v miskách na led s přepážkami, až bude ovoce pevné. Zmražené kostičky propasírujte. Podávejte ihned. Tímto způsobem můžete snáze zjistit, zda budete potřebovat sladidlo nebo ne a můžete jej přidat před zmražením.

Ještě jeden tip: Pokud nylonové díly zchladíte v chladničce 30 minut před homogenizací (ne v mrazničce!), získáte hustější a krémovější sorbet. Pokud máte příliš mnoho ovoce, které nemůžete včas spotřebovat, zmrazte je jako sorbet pro pozdější spotřebu.

Ovocná pyré a omáčky

Ovocná pyré jsou vynikající pro mnohé omáčky a dezerty. Získáte je jako šťávy pomocí vložky síta. Ovoce na omáčky lze také homogenizovat.

Tipy a recepty

Ořechová kaše (ořechové máslo)

Téměř každý druh ořechů lze zpracovat na chutnou ořechovou kaši. Mnohé druhy však ze své podstaty neobsahují dostatečné množství oleje, takže je nutné olej přidat. Potřebné množství oleje závisí na druhu. Nejlépe je použít dobrý, za studena lisovaný salátový olej s nízkou vlastní chutí z řízené ekologické farmy. Např. vlašské ořechy vyžadují jen velmi málo oleje. Během homogenizace ořechů přidejte tudíž do zařízení Champion olej. Další možnost představuje změkčování přes noc s následnou homogenizací.

Ačkoliv má zařízení Champion silný motor, lze většinu ořechových kaší vyrábět pouze v malých

množstvích. Pokud se protlačovací výstupek mimořádně ohřeje, přerušte práci. K výrobě ořechové kaše je třeba zařízení Champion sestavit s nylonovou destičkou, jako při homogenizaci. Pokud budete vkládat ořechy pomalu, získáte krémovou ořechovou kaši, při rychlém vkládání vzniká hrubozrnná kaše.

Dětská výživa a potrava pro seniory

Jak pro děti, tak i pro seniory můžete použít veškeré čerstvé ovoce. Použijte pouze jedlé části. Pro velmi malé děti úplně odstraňte slupky. Ovoce homogenizujte a podávejte ve formě kaše.

Homogenizovat lze i vařené ovoce. Mírně vařenou zeleninu lze rovněž homogenizovat jako dětskou výživu a stravu pro seniory, bez přidání soli. Namísto průmyslově vyráběné dětské výživy ve skleničkách vezměte na cestu pro své dítě homogenizované pokrmy.

Odstraňování problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Champion řádně nevyhazuje výtlačky.	Lisovaný materiál je nařezán na příliš malé kousky.	Nařežte lisovaný materiál pokud možno na větší kusy; tak velké, aby jejich velikost odpovídala otvoru v odšťavňovači.
	Došlo ke zpětnému vydutí pomalým plněním lisovaného materiálu.	Vkládejte lisovaný materiál střední rychlostí a přidržujte tlačný nástavec stlačený dolů tak dlouho, až je lisovaný materiál nastrouhaný. Pokud tlačný nástavec uvolníte, neměl by vyčnívat více než 1 cm.
	Protlačovací výstupek zařízení Champion je ucpaný.	K vyprázdnění od výtlačků zatlačte úplně vpředu na protlačovací výstupek a současně doplňujte lisovaný materiál nebo stlačujte tlačný nástavec dolů. Způsobí to trochu hluku, stroj se však nepoškodí. Upozornění! **Nesahejte do otvoru protlačovacího výstupku!**
Řezný mechanismus (2) vázne na vřetenu, je obtížné jej sejmout.		Pokud nůž uvízne na vřetenu, sklopte Champion dopředu a nakapejte trochu penetračního oleje mezi nůž a stroj. Ve sklopené poloze dopředu nechte odšťavňovač stát 24 hodin, aby mohl olej působit.
		Pokud je nůž na vřetenu dále zaseknutý a nelze jej stáhnout, vložte mezi nůž a stroj šroubovák a šroubovákem otočte.
		Vyjměte všechny díly. Očistěte vřeteno pomocí proužku smirkového papíru. Před každým použitím promažte vřeteno 2-3 kapkami olivového nebo kokosového oleje. Do otvoru řezného mechanismu nalijte studenou vodu. Vodu vylijte a nasuňte řezný mechanismus na vřeteno. Aby nedocházelo k váznutí posuňte nůž dvakrát dopředu a zpátky.
		Dobře očistěte dutiny nože tak, že jej přes noc vložíte do silného roztoku studené vody a čisticího prostředku. Malým šroubováčkem opatrně oškrábejte stěny dutin řezného mechanismu a odstraňte nečistoty. Nechte vodu dobře okapat a řezný mechanismus uložte na bok, aby dutiny dobře vyschly. Nasuňte řezný mechanismus na vřeteno pouze při používání. V ostatních případech uchovávejte nůž mimo stroj.

Odstraňování problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Šťáva vychází ven společně s výtlačky	Je deska síta správně vložena?	Zkontrolujte polohu desky síta podle návodu na stránce 134. Případně vložte síto ještě jednou a sledujte přitom přesně pokyny na stránce 134.
	Je deska síta ucpaná?	Pokud jsou otvory v desce síta ucpané, namočte desku na 24 -48 hodin do silného roztoku studené vody a čisticího prostředku a pak ji ještě jednou očistěte kartáčem. Deska síta by se měla po každém použití očistit.
		Pokud to nepomůže, doporučujeme změkčit desku síta přes noc v čistém olivovém oleji.
		Jinak si objednejte novou desku síta.
Motor je na dotek teplý	Motor je pouze opatřen lakem a dále již není izolován, takže je normální, že cítíte teplo.	Pokud se lze motoru dotýkat, není důvod k obavám.
Šťáva vytéká mezi nylonovými díly	Vytéká jen málo.	Není důvod ke zneklidnění. Je to zcela normální a souvisí to s vlhkostí lisovaného materiálu.
	Vytéká velmi silně: Nylonové díly jsou neodborným používáním nebo omytím horkou vodou deformovány.	Kontaktujte dovozce (viz str. 2, Dovozce a servisní středisko).
Díly zařízení Champion jsou zbarvené a zanesené	Zbarvení jsou způsobena červenými a zelenými druhy zeleniny.	Kvalita šťávy tím není ovlivněna. Díly přesto můžete čas od času podrobit intenzivnímu čištění. K odstranění zbytků barvy ze zeleniny použijte máslo, margarin nebo olej. Díly můžete ještě namočit nejméně na 5 hodin do studené vody s obsahem většího množství čisticího prostředku.

Odstraňování problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Motor se netočí	Jsou všechny díly, jak je popsáno na stránce 134, správně sestaveny?	Pro vaši bezpečnost se motor otáčí pouze tehdy, pokud je vypouštěcí hrdlo posunuto až zcela dozadu.
Výtlačky jsou příliš vlhké* * Zařízení Champion nařezává buňky odšťavňovaného materiálu. Tím jsou výtlačky obecně vlhčí než u jiných odšťavňovačů. Důležité je odšťavňované množství. Pokud toto množství poklesne, existují tři možné příčiny.	Náplň se vkládá příliš rychle za sebou.	Snižte rychlost při plnění na „střední" a přidržte tlačný nástavec cca. 2 sekundy stlačený dolů.
	Síto (3, 4) je nutno vyčistit nebo vyměnit.	Vyčistěte síto podle návodu na str. 137 nebo kontaktujte své servisní středisko Champion (viz str. 2).
	Řezný mechanismus se otupil a musí se vyměnit.	Kontaktujte servisní středisko Champion (viz str. 2).
Šťáva je horká	Možná je odšťavňovaný materiál starý a vysušený (např. z přezimování).	Použijte dobrý, čerstvý lisovaný materiál, čímž dosáhnete optimálních výsledků.
	Odšťavňovaný materiál se doplňuje příliš pomalu.	Doplňujte „střední" rychlostí a tlačný nástavec přidržte cca. 2 sekundy stlačený dolů.
	Řezný mechanismus je tupý a je nutné ho vyměnit.	Kontaktujte servisní středisko Champion (viz str. 2).
Ječivý zvuk (podobný ptačímu křiku)	Možná došlo k narušení těsnění na krytu motoru a netěsní.	Existuje nebezpečí, že došlo k poškození ložiska a motoru. Pošlete zařízení do opravy. Za tímto účelem kontaktujte servisní středisko Champion.
Rýhy v řezném mechanismu	Jedná se rýhy způsobené při výrobě, které vznikly při odlévání.	Pokud se řezný mechanismus nepoužívá, rýhy jsou sotva postřehnutelné. Šťáva zbarví řezný mechanismus a rýhy se zvýrazní. Nebudou se však prohlubovat, ani nedojde ke zlomení řezného mechanismu.

Důležité:

Případné opravy musí být z důvodů vaší bezpečnosti prováděny odborně. Neprovádějte proto opravy sami! Pošlete své zařízení Champion s přesným popisem poruchy dovozci (viz str. 2).

Záruční podmínky

Záruka na všechny díly odšťavňovače Champion je 2 roky. Záruka se týká vad materiálu, konstrukce a zpracování u všech dílů. Pokud se na Vašem odšťavňovači Champion navzdory odbornému používání během záruční doby vyskytne vada, pak ji výrobce/dovozce dle své volby buď opraví nebo zdarma vymění vadné díly, nebo náhradou pošle nové zařízení. K tomu je nutno celé zařízení, včetně všech jeho dílů příslušenství, důkladně očistit a dobře zabalené odeslat do servisního střediska Champion (viz str. 2). Nezapomeňte prosím: Pokud byste jednotlivé díly nebo zařízení nevyčistili, vyúčtuje vám servisní středisko, nezávisle na nároku na záruku, náklady na čištění.

Pro případ odeslání do opravy je nejlépe si uschovat originální obal. Před odesláním zařízení vždy nejdříve zavolejte do servisního střediska. Často totiž k odstranění problému stačí telefonát a odeslání si můžete ušetřit. V každém případě servisní středisko Champion váš problém vyřeší co možná nejrychleji.

Pokud je však potřeba zařízení odeslat, dohodněte se o zásilce s vaším servisním střediskem Champion. Můžete tak minimalizovat své náklady na dopravu.

Nárok na záruku neobsahuje:

a) Příčiny, které se nevztahují na řemeslné zpracování zařízení, jako např. poškození z neopatrnosti, nehoda nebo jiné.

b) Provozování a použití, které není v souladu s návodem k obsluze, nepečlivé zacházení, technické změny, nehoda.

c) Poškození, která vznikla použitím neoriginálních náhradních dílů nebo opravami, způsobenými neautorizovaným provozovnami.

Aby bylo možné zpracovat záruční opravu, je potřeba poskytnout tyto informace:

1. Vaše jméno, adresu a číslo telefonu
2. Výrobní číslo a číslo modelu.
3. Problém
4. Datum zakoupení
5. Prodejce
6. Při poškození z důvodu přepravy: název zasilatelské služby a číslo balíku.

Důležité: Pokud zasíláte svůj odšťavňovač Champion, zabalte všechny díly do originálního obalu a přesvědčte se o tom, zda jste zabalili všechny díly. Nezapomeňte na venkovní stranu obalu napsat svou adresu.

Adresu vašeho servisního střediska Champion naleznete na stránce 2.

Tip

Uschovejte si originální obal pro příp. nutné odeslání.

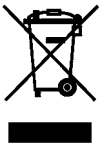
Technické údaje

Předmět	Odšťavňovač/tlakový lis
Model	Champion, MAR-220
Jmenovité napětí	230 V ~
Frekvence	50 Hz
Jmenovitý příkon	420 W
Otáčky	pouze 1400 min-1
Rozměry	42 x 19 x 29 cm (d x š x v)
Hmotnost	11,7 kg

CE

Odšťavňovač Champion® – Lis na ovocnou a zeleninovou šťávu klasik

Ochrana životního prostředí:



- Elektrické spotÐebiÐe se ne vyhazují spolu s jiným domácím odpadem, a zpracovují se urÐitým zpÐsobem - ve shodÐ s pÐedpisem PARLAMENTU A RADY EVROPSKÉHO SPOLEÐENSZVÍ 2002/96/ES ze dne 27 ledna 2003 o porouchaný elektrických a elektronických zaÐízení. Prosba ponechat toto zaÐízení na konci doby použitelnosti ve speciálnÐ urÐeném veÐejném místÐ sbÐru zaÐízení pro jejich následnou utilizace.

Storcătorul Champion® – Un clasic al storcătoarelor

Ghid de utilizare

Română

Storcătorul Champion® – Un clasic al storcătoarelor

Tablă de materii

Indicații de siguranță importante 148
Componentele produsului 149
Utilizarea 150
Montarea aparatului 150
Demontarea aparatului 151
Stoarcerea 152
Obținerea piureurilor și omogenizarea 153
Curățarea și îngrijirea 153
Sfaturi și rețete 154
Eliminarea problemelor 156
Condiții de garanție 159
Date tehnice 160

Înainte de utilizare trebuie să citiți instrucțiunea.

Nu scufundați aparatul în apă.

La sfîrşitul utilizării scoateți furcă din priză.

Atenție: nu desfaceți aparatul!
Pericol de electrocutare!

Indicații de siguranță importante

La utilizarea aparatelor electrice trebuie luate întotdeauna următoarele măsuri de siguranță elementare:

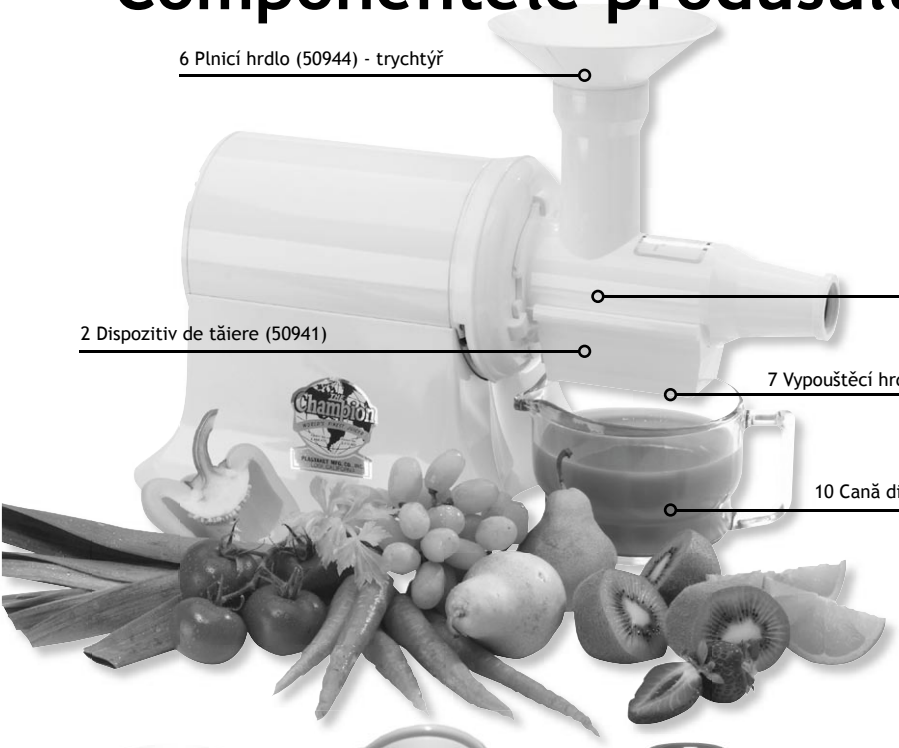
1. Citiți toate instrucțiunile cu atenție.
2. Storcătorul de fructe Champion nu trebuie lăsat niciodată nesupravegheat atunci când este în funcțiune.
3. Acordați o atenție specială și efectuați o supraveghere atentă când utilizați aparate electrice în apropierea copiilor. Țineți copiii mici departe de aparatul Champion aflat în funcțiune. Nu permiteți utilizarea mașinii de către copii.
4. Pentru umplerea ajutajului de umplere utilizați unealta de îndopat și presat.
5. Nu lăsați cablul agățat de marginea mesei sau a suprafeței dumneavoastră de lucru și aveți grijă să nu atingă nicio suprafață fierbinte.
6. Nu utilizați aparatul în aer liber.
7. Nu utilizați niciun accesoriu care nu este recomandat sau vândut de către producător/importator. Ele ar putea provoca incendii, șocuri electrice sau răniri.
8. Nu introduceți nici degetul, nici alte obiecte în orificiul garniturii frontale în timp ce aparatul funcționează.
9. Nu apucați sau introduceți niciodată mâna sub garnitură sau în ștuțul de umplere cât timp ștecărul este în priză.
10. Nu atingeți în niciun caz piesele aflate în mișcare.
11. Procedați prudent dacă apucați dispozitivul de tăiere. Cuțitașele sunt ascuțite.
12. Nu utilizați aparatul dacă sita, cablul sau ștecărul sunt deteriorate sau după ce aparatul a indicat defecțiuni sau a fost deteriorat în vreun fel. Trimiteți aparatul la centrul de service Champion (vezi pagina 2), pentru a fi examinat, reparat sau reglat acolo.
13. Pentru a evita șocurile electrice, nu scufundați cablul, ștecărul sau baza motorului presei de suc Champion în apă sau în alte lichide. Pentru curățarea aparatului ștergeți-l cu o cârpă umedă (vezi Curățare și îngrijire, pag. 153).
14. Scoateți ștecărul din priză dacă aparatul nu este în funcțiune, dacă montați sau demontați componente și înainte de a-l curăța. Scoateți aparatul din priză trăgând de ștecăr, nu de cablu.
15. Așteptați până când motorul se oprește înainte de a dezasambla aparatul.
16. Așteptați până când motorul este oprit înainte de a scoate ștecărul din priză.
17. Scoateți ștecărul aparatului din priză după fiecare utilizare.

Vă rugăm să păstrați aceste instrucțiuni!

Înainte de punerea în funcțiune citiți neapărat:
Storcătorul Champion este echipat cu un sistem de siguranță cu magneți care asigură funcționarea motorului numai atunci când dispozitivul de tăiere este protejat de adaptor. În cazul în care constatați că motorul nu funcționează, verificați cu mare grijă dacă adaptorul, sita sau placa de omogenizare și ștuțul de evacuare sunt montate și poziționate corect (vezi pag. 150, Asamblarea aparatului). Din motive de siguranță, funcționarea este permisă numai cu sita sau cu placa de omogenizare montată.

Storcătorul Champion® – Un clasic al storcătoarelor

Componentele produsului



3 Placă de filtrare fină (50942)

5 Placă de omogenizare (50943)

8 Dispozitiv de îndopare și presare (50946)

Sită de mână (50939)

Se pot achiziționa suplimentar. Nu sunt incluse în gama de livrare!

4 Placă de filtrare grosieră (50911)

9 Garnitură frontală pentru măcinat cereale (50910)

Asamblarea aparatului

Pentru a vă familiariza cu această fază, asamblați și dezasamblați aparatul Champion de câteva ori conform acestui ghid. Introduceți ștecărul în priză și porniți aparatul numai după ce toate piesele sunt asamblate corect. În storcător nu trebuie să pătrundă niciun obiect dur precum linguriță, cuțite, monede, pioneze ș.a.m.d. Înainte de a îndepărta vreo piesă, opriți aparatul, așteptați până când s-a oprit complet și scoateți ștecărul din priză.

1. Așezarea dispozitivului de tăiere

Pentru ca cuțitul să alunece bine pe ax, iar dispozitivul de tăiere să nu se înțepenească din cauza unei eventuale apăsări, vă recomandăm să lubrifiați axul înainte de utilizare cu 2-3 picături (nu mai mult) de ulei de măsline sau de nucă de cocos. Acest ulei nu ajunge în suc. Nu utilizați în niciun caz unt, margarină sau grăsimi minerale.

Umpleți orificiul dispozitivului de tăiere cu apă rece. Evacuați apa. Orificiul dispozitivului de tăiere prezintă o suprafață plană. Introduceți dispozitivul de tăiere în așa fel pe ax, încât partea plană a orificiului dispozitivului de tăiere să întâlnească partea plană a axului.

Pentru ca orificiul să se poată usca, cuțitul trebuie să stea numai pentru utilizare pe arbore. De altfel, cuțitul trebuie păstrat în așa fel încât aerul să poată ajunge în orificiul dispozitivului de tăiere.

2. Fixarea adaptorului

Împingeți adaptorul - cu știftul de umplere în jos - peste dispozitivul de tăiere.

3. Montarea știftului de evacuare

Pentru stoarcere luați sita, iar pentru obținerea piureurilor sau pentru omogenizare luați placa de nailon. Așezați acum sita, respectiv placa în adâncitura adaptorului și mențineți-o pe poziție cu o mână. Introduceți și împingeți știftul de evacuare cu cealaltă mână până se oprește. Pe știftul de evacuare este fixat, pentru siguranța dumneavoastră, un magnet. Numai dacă știftul de evacuare este deplasat complet spre spate și adaptorul este aliniat (vezi punctul 4), motorul funcționează. Știftul de evacuare poate fi montat într-un singur sens.

4. Alinierea adaptorului

Mișcați acum adaptorul ușor lateral astfel încât suportul să fie expus. Rotiți-l acum ușor spre stânga până când orificiile din partea posterioară a adaptorului ajung pe gheara

de fixare. Împingeți complet înspre interior adaptorul și rotiți-l încă o dată spre stânga, până când se oprește. Acum el este în poziția corectă de lucru.

Storcătorul Champion® – Un clasic al storcătoarelor

Demontarea aparatului

Atenție! Nu apucați frontal cuțitul aflat în stare de funcționare!

Scoateți ștecărul din priză. Mașina a intrat în starea de repaus. Rotiți acum adaptorul puțin spre dreapta, mișcați-l ușor înainte și înapoi și apoi trageți-l.

Vă rugăm să rețineți:
Este cât se poate de normal ca între dispozitivul de tăiere și butucul din oțel special al motorului să se acumuleze puțină tescovină.

Stoarcerea

Utilizați pentru stoarcere placa de filtrare fină (3) împreună cu ștuțul de evacuare. Dacă vă place mai multă materie fibroasă în sucul dumneavoastră, comandați de la importatorul dumneavoastră de aparate Champion (vezi pag. 2) placa de filtrare grosieră (4). Acest lucru se recomandă de altfel pentru stoarcere sucului din boabe.

Puneți o cană de suc lată (Nr. comandă 50141) sau un castron sub ștuțul de evacuare pentru a capta sucul și un castron sub orificiul frontal al adaptorului pentru a capta tescovina. În schimb, puteți capta tescovina și prin fixarea unei pungi de plastic cu un cauciuc pe adaptor.

Calitatea materiei prime

Cele mai bune rezultate le obțineți dacă procurați legume proaspete, bine coapte, răcite în prealabil, dintr-o cultură biologică. Un morcov proaspăt, de exemplu, se rupe în două bucăți când îl îndoiți, în timp ce unul vechi se îndoaie.

Sucul obținut nu poate fi mai bun decât materia primă pe care-o introduceți în storcător. Dintr-o legumă lemnoasă, veche, veștedă nu se poate obține prin presare un suc bun. Din contră, din legume proaspete și bine coapte răcite în prealabil, puteți obține sucuri răcoritoare delicioase.

Pregătirea legumelor

Spălați legumele înainte de stoarcere. Nu lăsați aparatul să meargă în gol.

Champion poate produce orice cantitate de suc dorită fără întrerupere. Pentru a obține cele mai bune rezultate, introduceți în storcător bucăți de dimensiunile permise de ștuțul de umplere.

Umplerea corectă

Introduceți legume continuu. Este important să mențineți apăsat timp de câteva secunde dispozitivul de îndopare și presare după fiecare umplere, pentru a evita o retenție în ștuțul de umplere. Prin menținerea apăsată a dispozitivului de îndopare și presare faceți ca tescovina să iasă prin partea frontală a aparatului.

Suprasolicitarea

În cazul suprasolicitării aparatului Champion, acesta scoate un clinchet. Nu vă neliniștiți! Aceasta indică faptul că aparatul a fost umplut prea repede sau că nu s-a apăsat suficient de mult pe dispozitivul de îndopare sau presare.

Blocarea - golirea rapidă

Atunci când se înfundă în timpul stoarcerii, aparatul Champion poate fi golit rapid prin introducerea unui morcov mare în ștuțul de umplere și reapăsarea cu o mână pe dispozitivul de îndopare și presare. Exercitați în acest timp presiune asupra capătului de admisie al adaptorului, apăsând pe acesta cu cealaltă mână.

Atenție! Nu apucați frontal cuțitul aflat în stare de funcționare!

Exercitați presiune până când adaptorul s-a golit, iar cuțitul se freacă de adaptor.

Tescovină prea umedă

Tescovina de la primele două sau trei bucăți stoarse este probabil mai umedă decât în mod normal. Introduceți încă o dată această tescovină pentru a obține cât mai mult suc prin stoarcere.

Tescovina prea umedă poate fi cauzată de introducerea prea rapid în aparat, de colmatarea sitei sau de un dispozitiv de tăiere foarte uzat sau tocit.

Opriți aparatul Champion, îndepărtați placa de filtrare (3/4) și curățați-o cu o perie. Loviți placa de filtrare de muchia mesei: sita se eliberează de orice resturi. Comandați eventual o nouă placă de filtrare sau un nou dispozitiv de tăiere (Nr. comandă 50941). Curățați sita și dispozitivul de tăiere imediat după fiecare utilizare. Puteți astfel să le eliberați ușor de toate reziduurile.

Tescovina din fructe este în mod natural mai umedă decât pulpa legumelor.

Încetiniți ritmul de umplere în cazul fructelor sau legumelor deosebit de zemoase. Obțineți astfel o tescovină mai uscată și mai mult suc. Dacă doriți să stoarceți și ultimii stropi, mai treceți o dată tescovina prin storcător. Pentru aparatul Champion acest lucru nu reprezintă o problemă.

Depunerile și spuma

Prin procentul mare de suc obținut, în acesta se generează și sedimente. Probabil că se obține și ceva spumă datorită presiunii de apăsare din aparatul Champion. Puteți îndepărta spuma și sedimentul strecurând sucul prin sita de mână anexată.

Storcătorul Champion® – Un clasic al storcătoarelor

Obținerea piureurilor şi omogenizarea

Pentru obținerea piureului și pentru omogenizare utilizați placa de omogenizare (5) în locul plăcii de filtrare. Puneți un castron sau un recipient sub orificiul anterior. Dacă obțineți piure din alimente zemoase, plasați un al doilea castron sub ștuțul de evacuare. Evacuarea lichidelor prin ștuțul de evacuare și prin masca motorului este absolut normală.

Alimentele adecvate

Din fructe puteți obține sosuri de fructe; legumele și fructele crude și fierte le utilizați pentru alimentația bebelușilor sau a persoanelor în vârstă; din nuci proaspete faceți gem de nuci; din fructe congelate faceți înghețate sau șerbeturi delicioase. Aparatul Champion vă oferă o mulțime de feluri de mâncare delicioase.

Pregătirea

Dacă nu doriți sâmburi sau coajă în piure, îndepărtați-le în prealabil. Orice aliment care este moale și zemos poate fi omogenizat cu Champion.

Atenție:

Nu încercați să faceți piure din alimente uscate precum cereale sau boabe de fasole. Deoarece acestea nu conțin lichid deloc sau foarte puțin, nu puteți face din ele piure. Vă recomandăm se le înmuiați peste noapte.

Și nucile suferă un tratament special: Unele nuci conțin de la natură puțin ulei, ceea ce îngreunează obținerea piureului. Prin adăugarea unei cantități mici de ulei în cazul unor soiuri de nuci (sunt excluse soiurile de arahide bogate în grăsimi) sau prin lăsarea la înmuiat peste noapte, acestea se pot omogeniza mai bine.

Storcătorul Champion® – Un clasic al storcătoarelor

Curățarea şi îngrijirea

Curățați piesele din nailon imediat după utilizare. Utilizați numai apă rece și detergent. Apa caldă și cea fierbinte pot avea drept consecință deformarea pieselor.

Nu spălați niciodată piesele din nailon în apă fierbinte. **Nu curățați în mașina de spălat vase.**

Toate resturile de alimente trebuie îndepărtate. Nu permiteți întărirea și fixarea resturilor. Utilizați în acest scop un spălător din material spongios și o perie. Sita o puteți curăța lovind-o de muchia mesei și clătind-o bine ulterior.

Aveți grijă în mod special să nu rămână niciun rest în sită. Acest lucru este decisiv pentru eficiența obținerii de suc a aparatului dumneavoastră Champion.

Dacă piesele sunt foarte pătate (de ex. pete de morcov), înmuiați-le. Pulverizați detergent, frecați cu o perie și clătiți sub robinet.

Curățați carcasa motorului cu o cârpă umedă din material spongios.

Sfaturi şi reţete

Înghețate

Obțineți înghețate pentru toate gusturile fără adaosuri chimice și fără zahăr rafinat. Puteți utiliza orice tip de lapte de soia, lapte praf de soia și chiar alt lapte praf drept înlocuitor pentru lapte. Puteți utiliza și un amestec jumătate lapte / jumătate apă. Prin utilizarea granulatului de lecitină obțineți o înghețată cremoasă. Utilizarea este liberă. În locul zahărului rafinat alb sau brun vă recomandăm zahăr nerafinat integral din trestie* dintr-o cultură controlată ecologic. Înghețata devine mai cremoasă și mai groasă dacă răciți în frigider (nu în congelator) timp de treizeci de minute înainte de omogenizare piesele din nailon, dispozitivul de tăiere și bolul în care puneți înghețata. Înghețatele pot fi păstrare în pungi pentru congelare în congelator pentru consumul ulterior. Puteți utiliza un surplus de fructe pentru o plăcere absolută.

Exemplu de rețetă:

Înghețată de căpșuni: 11/2 cești de căpșuni (proaspete sau congelate), 2 cești de lapte, 2 linguri de lecitină granulată (dacă doriți), 1 linguriță de pudră de vanilie, 1/2 ceașcă de miere de albine sau zahăr integral din trestie.

Omogenizați căpșunile în aparatul Champion sau în mixer. Adăugați alte ingrediente și amestecați manual sau cu mixerul. Înghețați, tăiați fâșii, omogenizați în aparatul Champion și serviți imediat. Obțineți 1 litru.

*este denumit și sirop uscat din trestie de zahăr. Conține și mai multe vitamine, substanțe minerale și arome.

Şerbeturi

Rețetă de bază: Nu aveți nevoie decât de fructe. Utilizați orice tip de fructe și încercați toate combinațiile. Curățați fructele și tăiați-le în bucăți potrivite pentru aparatul Champion. Congelați fructele înainte de a le trece prin aparat. Omogenizați fructele înghețate. Dacă un fruct are un gust aspru sau este amar adăugați miere de albine sau zahăr integral din trestie.

Metodă alternativă: Omogenizați mai întâi fructele proaspete și congelați-le în tăvițe de gheață compartimentate până când se întăresc. Omogenizați cuburile înghețate. Serviți imediat. În acest fel puteți lesne constata dacă aveți sau nu nevoie de un îndulcitor și-l puteți adăuga înainte de congelare.

Încă un sfat: Dacă răciți piesele din nailon timp de 30 de minute înainte de omogenizare în frigider (nu în congelator!), obțineți un șerbet mai gros și mai cremos. Dacă aveți prea multe fructe pe care nu le puteți consuma la timp, congelați-le ca șerbet pentru consumul ulterior.

Piureuri de fructe şi sosuri

Piureurile de fructe sunt excelente pentru multe sosuri și deserturi. Le obțineți precum sucurile cu garnitura cu sită. Fructele pot fi și omogenizate pentru sosuri.

Sfaturi şi rețete

Gem de nuci (unt de nuci)

Aproape orice soi de nuci poate fi prelucrat pentru a obține un gem de nuci cu gust delicios. Unele soiuri nu conțin totuși în stare naturală suficient ulei, astfel că trebuie adăugat ulei. Cantitatea necesară de ulei depinde de soi. Cel mai bine utilizați un ulei obținut prin presare la rece, bun pentru salate, slab aromat, din cultură controlată ecologic. Nucile necesită, de exemplu, foarte puțin ulei. Adăugați uleiul în aparatul Champion în timp ce omogenizați nucile. O altă posibilitate o reprezintă înmuierea peste noapte cu omogenizare ulterioară.

Deși Champion are un motor puternic, majoritatea gemurilor de nuci pot fi produse

numai în cantități mici. Dacă adaptorul devine extrem de cald, întrerupeți procesul de producție. Pentru obținerea gemului, de nuci aparatul Champion se asamblează cu placa de nailon, ca la omogenizare. Dacă adăugați nucile încet, obțineți un gem de nuci cremos, adăugarea rapidă dă naștere unui gem granulat grosier.

Alimente pentru bebeluşi şi persoane în vârstă

Puteți utiliza toate fructele proaspete atât pentru bebeluși, cât și pentru persoanele în vârstă. Utilizați numai părțile comestibile. Pentru bebeluşii foarte mici îndepărtați în întregime cojile. Omogenizați fructele și bateți-le piure.

Și fructele fierte pot fi omogenizate. Legumele fierte delicat pot fi omogenizate ca alimente atât pentru bebeluși, cât și pentru persoane în vârstă fără să fie nevoie de un adaos de sare. În locul alimentelor pentru bebeluși în sticluțe, produse industrial, luați la drum pentru copilul dumneavoastră mâncăruri omogenizate.

Eliminarea problemelor

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Champion nu elimină tescovina corespunzător.	Materialul de presat este tăiat în bucăți prea mici.	Tăiați materialul de presat, dacă este posibil, în bucăți mari care să potrivească în storcător.
	A rezultat o refulare prin introducerea prea lentă a materialului de presat.	Introduceți materialul de presat cu viteză medie și mențineți apăsat dispozitivul de îndopare și presare până când materialul de presat este răzuit. Dacă eliberați dispozitivul de îndopare și presare, acesta nu trebuie să se înalțe mai mult de 1cm.
	Adaptorul aparatului Champion este înfundat.	Pentru a goli tescovina, apăsați pe partea anterioară a adaptorului în timp ce introduceți materialul de presat sau în timp ce apăsați pe dispozitivul de îndopare și presare. Această manevră produce puțin zgomot, dar nu avariază mașina. **Atenție! Nu introduceți mâinile în orificiul adaptorului!**
Dispozitivul de tăiere (2) este înfipt în tijă și este greu de îndepărtat.		În cazul în care cuțitul este înfipt în tijă, răsturnați aparatul Champion înainte și turnați câteva picături de ulei penetrant între cuțit și mașină. În timp ce storcătorul este înclinat înainte, lăsați uleiul să-și facă efectul timp de 24 de ore.
		În cazul în care cuțitul tot rămâne înfipt în tijă și nu poate fi extras, împingeți o șurubelniță între cuțit și mașină și rotiți șurubelnița.
		Îndepărtați toate piesele. Curățați tija cu o bucată de șmirghel. Ungeți tija înainte de utilizare cu 2-3 picături de ulei de măsline sau de nuci de cocos. ,Turnați apoi apă rece în orificiul dispozitivului de tăiere. Vărsați apa și montați dispozitivul de tăiere pe tijă. Împingeți cuțitul de două ori înainte și înapoi pentru a reduce întepenirea.
		Curățați bine cavitățile cuțitului lăsându-l la înmuiat peste noapte într-o soluție puternică de apă rece și detergent. Răzuiți cu atenție cu o șurubelniță mică pereții concavității dispozitivului de tăiere, pentru a îndepărta murdăria. Lăsați apa să curgă și mențineți dispozitivul de tăiere într-o parte în așa fel încât cavitatea să se poată usca bine. Montați dispozitivul de tăiere pe tijă numai pentru utilizare. Păstrați cuțitul în caz contrar în afara mașinii.

Eliminarea problemelor

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Sucul iese împreună cu tescovina	Placa de filtrare este introdusă corect?	Controlați poziția plăcii de filtrare pe baza instrucțiunilor de la pagina 150. Introduceți sita eventual încă o dată și urmați în acest caz întocmai instrucțiunile de la pagina 150.
	Placa filtrantă este înfundată?	Dacă orificiile plăcii filtrante sunt înfundate, lăsați-o să se înmoaie timp de 24 până la 48 de ore într-o soluție puternică din apă rece și detergent și periați-o apoi încă o dată. Placa filtrantă trebuie curățată după fiecare utilizare.
		Dacă acest lucru nu ajută, vă recomandăm să țineți placa filtrantă la înmuiat în ulei de măsline pur o noapte.
		În caz contrar comandați o nouă placă filtrantă.
Motorul este cald	Motorul este numai lăcuit și fără izolare suplimentară, astfel că este normal să simțiți căldură la atingerea sa.	Atât timp cât puteți apuca motorul, nu există motiv de îngrijorare.
Sucul se scurge în afară printre piesele de nailon	Sucul se scurge un pic.	Nu există motiv de neliniște. Acest lucru este normal și este direct proporțional cu umiditatea materialului de presat.
	Sucul prezintă scurgeri puternice: Piesele de nailon sunt deformate din cauza utilizării necorespunzătoare sau a contactului cu apă fierbinte.	Contactați importatorul dumneavoastră (vezi pag. 2, Importator și centru de service).
Piesele aparatului Champion sunt decolorate și îmbâcsite	Decolorările sunt cauzate de soiurile de legume roșii și verzi.	Calitatea sucului nu este influențată de acest lucru. Din timp în timp puteți totuși supune piesele unei curățări intensive. Utilizați în acest caz unt, margarină sau ulei pentru a înlătura resturile de culoare de la legume. Înmuiați suplimentar piesele cu o cantitate mare de detergent cel puțin 5 ore în apă rece.

Eliminarea problemelor

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Motorul nu funcționează	Toate piesele sunt corect asamblate, așa cum este descris la pagina 150?	Pentru siguranța dumneavoastră, motorul funcționează numai atunci când ștuțul de evacuare este împins complet înapoi.
Tescovina este prea umedă* * Aparatul Champion taie celulele materialului de stors. Se produce astfel tescovina în general mai umedă decât la alte storcătoare. Este importantă cantitatea de stors. Dacă această cantitate scade, există trei cauze posibile.	Materialul de umplere este introdus prea repede succesiv.	Încetiniți ritmul la umplere la o viteză „medie" și mențineți dispozitivul de îndopare și presare apăsat cca. 2 secunde.
	Sita (3, 4) trebuie curățată sau înlocuită.	Curățați sita conform instrucțiunilor de la pagina 153 sau contactați centrul de service Champion (vezi pag. 2).
	Dispozitivul de tăiere s-a tocit și trebuie înlocuit.	Contactați centrul de service Champion (vezi pag. 2).
Sucul se înfierbântă	Este posibil ca materialul de stors să fie vechi și uscat (de ex. din cauza conservării pe timp de iarnă).	Utilizați un material de presat bun și proaspăt pentru a obține rezultate optime.
	Materialul de stors este introdus ulterior prea încet.	Umpleți ulterior aparatul cu viteza „medie" și mențineți dispozitivul de îndopare și presare apăsat cca. 2 secunde.
	Dispozitivul de tăiere este tocit și trebuie înlocuit.	Contactați centrul de service Champion (vezi pag. 2).
Zgomot (precum o pasăre)	Este posibil să fie afectată etanșeitatea măștii motorului.	Există pericolul ca lagărul și motorul să sufere avarii. Expediați aparatul dumneavoastră spre a fi reparat. Contactați în acest scop centrul de service Champion.
Caneluri în dispozitivul de tăiere	Este vorba de caneluri din fabricație apărute la turnare.	Atât timp cât dispozitivul de tăiere nu este utilizat, striațiile sunt greu perceptibile. Sucul colorează dispozitivul de tăiere, dar canelurile se observă mai clar. Acestea nu se amplifică și nici dispozitivul de tăiere nu se rupe.

Important:

Pentru siguranța dumneavoastră, eventualele reparații trebuie efectuate numai de personal de specialitate. Din acest motiv, nu efectuați singur reparațiile! Trimiteți aparatul Champion la importator cu descrierea exactă a defecțiunilor (vezi pag. 2).

Storcătorul Champion® – Un clasic al storcătoarelor

Condiții de garanție

Garanția pentru toate piesele storcătorului Champion este de 2 ani. Garanția cuprinde defecțiunile de material, construcție și de confecționare pentru toate piesele. Dacă în ciuda utilizării corespunzătoare, perioada de garanție apare la storcătorul Champion o defecțiune, acesta va fi reparat sau piesele defecte vor fi înlocuite gratuit sau vi se va trimite la schimb un nou aparat, la alegerea producătorului/importatorului. În acest scop, întregul aparat, inclusiv toate accesoriile, trebuie expediat la centrul de service Champion bine curățat și ambalat (vezi pag. 2). Vă rugăm să rețineți: Dacă piesele componente sau aparatul nu sunt curățate, centrul de service vă facturează costuri de curățare indiferent de dreptul la garanție.

Cel mai bine este să păstrați ambalajul original în eventualitatea unei returnări. Sunați întotdeauna la centrul de service înainte de a trimite înapoi un aparat. Deseori este suficientă o discuție telefonică pentru rezolvarea unei probleme, împachetarea și expedierea fiind de prisos. Indiferent de situație, centrul de service Champion va înlătura problema dumneavoastră cât mai repede cu putință.

În cazul în care este necesară expedierea aparatului, discutați în prealabil cu centrul dvs. de service Champion despre expediere. Costurile dumneavoastră de expediere pot fi minimizate.

Dreptul la garanție nu include:

a) Cauzele care nu țin de prelucrarea și fabricarea aparatului, ca de exemplu avariere ușoară, accident sau altele.

b) Exploatarea și utilizarea diferite de cele indicate în ghidul de utilizare, manevrarea necorespunzătoare, modificări tehnice, accident.

c) Deteriorările cauzate de piese de schimb de la alte firme sau de reparațiile efectuate de firme neautorizate.

Pentru a putea procesa cazul de garanție sunt necesare următoarele informații:

1. Numele, adresa și numărul dumneavoastră de telefon
2. Nr. de serie și nr. modelului
3. Problema
4. Data achiziției
5. Vânzătorul
6. În cazul deteriorării în timpul transportului: numele serviciului de coletărie și numărul coletului.

Important: Dacă expediați storcătorul Champion, împachetați toate piesele în ambalajul original și asigurați-vă că împachetați toate piesele. Nu uitați să treceți adresa dumneavoastră pe partea exterioară a ambalajului.

Adresa centrului de service Champion o găsiți la pagina 2.

Sfat

Păstrați ambalajul original pentru o eventuală expediere.

Storcătorul Champion® – Un clasic al storcătoarelor

Date tehnice

Obiect	Storcător
Model	Champion, MAR-220
Tensiune nominală	230 V ~
Frecvență	50 Hz
Putere absorbită nominală	420 W
Turație	numai 1400 turații/min
Dimensiuni	42 x 19 x 29 cm (L x l x î)
Greutate	11,7 kg

CE

- Aparate electrice nu se aruncă împreună cu alt gunoi din casă, dar se utilizează în mod corespunzător conform directivei PARLAMENTULUI ȘI CONSILIULUI UNIUNII EUROPEANE 2002/96/EC din 27 ianuarie 2003 despre aparate electrice și electronice stricate. Vă rugăm să lăsați acest aparat la sfîrșitul termenului de expluatare în loc public special denumit, destinat pentru culegerea aparatelor pentru utilizarea lor ulterioară.

Wyciskacz do soków Champion® – Klasyk pośród sokowirówek

Instrukcja obsługi

Polski

Wyciskacz do soków Champion® – Klasyk pośród sokowirówek

Spis treści

Ważne wskazówki bezpieczeństwa 164
Wyposażenie 165
Obsługa. 166
Montaż urządzenia 166
Demontaż urządzenia 167
Wyciskanie soku 168
Rozdrabnianie na puree i homogenizowanie 169
Czyszczenie i konserwacja. 169
Porady i przepisy 170
Usuwanie problemów 172
Warunki gwarancji 175
Dane techniczne 176

Przed użyciem należy przeczytać instrukcję.

Nie zanurzać w wodzie.

Po zakończeniu użytkowania należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda.

Uwaga: nie otwierać urządzenia! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Ważne wskazówki bezpieczeństwa

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać następujących podstawowych zasad bezpieczeństwa:

1. Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją.
2. Nie pozostawiać wyciskacza do soku Champion bez kontroli, jeżeli jest włączony.
3. Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych w zasięgu dzieci należy zachować szczególną ostrożność i uwagę. Nie dopuszczać małych dzieci w pobliże uruchomionego urządzenia! Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom!
4. Do napełniania lejka wsadowego używać popychacza.
5. Przewód zasilający nie powinien zwisać z krawędzi stołu lub blatu, należy zwrócić uwagę, by nie dotykał żadnych gorących powierzchni.
6. Nie korzystać z urządzenia pod gołym niebem!
7. Prosimy nie stosować żadnych akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez producenta/importera. Mogą one spowodować pożar, porażenie prądem lub inne obrażenia.
8. Nie należy wkładać do otworu nakładki palców lub innych przedmiotów podczas pracy urządzenia.
9. Nie należy sięgać pod nakładkę lub do lejka wsadowego, jeżeli wtyczka nie jest odłączona od gniazda zasilającego.
10. W żadnym wypadku nie należy dotykać poruszających się elementów.
11. Prosimy zachować ostrożność przy dotykaniu elementu tnącego. Nożyki są ostre.
12. Nie należy używać urządzenia w przypadku uszkodzenia sita, przewodu zasilającego lub wtyczki, ani w przypadku zauważonych usterek lub jakichkolwiek innych uszkodzeń. Urządzenie należy dostarczyć do serwisu technicznego firmy Champion (patrz str. 2), w celu dokonania przeglądu, naprawy lub regulacji.
13. W celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym należy unikać zanurzania przewodu przyłączeniowego, wtyczki i podstawy silnika w wodzie lub innych cieczach. Czyszczenie urządzenia polega na przetarciu go wilgotną szmatką (patrz: Czyszczenie i konserwacja, str. 169).
14. Jeżeli urządzenie nie jest używane oraz podczas montażu i demontażu elementów i przed czyszczeniem urządzenia, należy wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego. Odłączając urządzenie od sieci należy chwytać za wtyczkę, a nie za przewód przyłączeniowy.
15. Należy zaczekać do zatrzymania się silnika przed demontażem urządzenia.
16. Przed wyjęciem wtyczki z gniazda zasilającego zaczekać do zatrzymania się silnika.
17. Po zakończeniu pracy urządzenia należy odłączyć wtyczkę od gniazda zasilającego.

Proszę zachować niniejszą instrukcję obsługi!

Przeczytać koniecznie przed przystąpieniem do użytkowania:
Wyciskacz soków Champion wyposażony jest w magnetyczny system bezpieczeństwa, który zapewnia, że silnik daje się uruchomić wyłącznie wówczas, gdy element tnący chroniony jest przez nakładkę. Jeżeli silnik nie działa, należy dokładnie sprawdzić, czy nakładka, wkład (sito lub płyta homogenizująca) i lejek są zamontowane prawidłowo i znajdują się w prawidłowej pozycji (patrz str. 166, Montaż urządzenia). Ze względów bezpieczeństwa użytkowanie urządzenia dopuszczalne jest wyłącznie z zamontowanym sitem lub płytą homogenizującą.

Części składowe urządzenia

3 Sito drobne (50942)

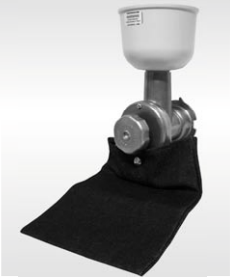
5 Płyta homogenizująca (50943)

8 Popychacz (50946)

Sito ręczne (50939)

Wyposażenie dodatkowe. Nie wchodzi w skład wyposażenia podstawowego:

4 Sito grube (50911)



9 Przystawka do mielenia zbóż (50910)

Montaż urządzenia

W celu nabrania wprawy należy kilkakrotnie złożyć i rozłożyć urządzenie, stosując się do niniejszej instrukcji. Dopiero po prawidłowym złożeniu wszystkich elementów można podłączyć urządzenie do gniazda zasilającego i włączyć. Do wnętrza wyciskacza nie powinny dostać się żadne twarde przedmioty, jak łyżki, noże, monety, pinezki itp. Przed demontażem jakichkolwiek elementów należy wyłączyć urządzenie, odczekać do chwili zatrzymania się silnika i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.

1. Nasazení řezného mechanismu

W celu zapewnienia odpowiedniego poślizgu noża na osi i zapobiegnięcia blokowania elementu tnącego przez możliwe podciśnienie zaleca się przed każdym użyciem posmarowanie osi 2-3 kroplami (nie więcej) oliwy z oliwek lub oleju kokosowego. Olej ten nie przedostaje się do soku. Nie stosować masła, margaryny lub tłuszczów mineralnych! Napełnić otwór elementu tnącego zimną wodą. Wylać wodę. Otwór elementu tnącego jest z jednej strony spłaszczony. Należy nasadzić element tnący na oś w taki sposób, by spłaszczona strona otworu elementu tnącego pokrywała się ze spłaszczoną stroną osi. Ze względu na konieczność wysuszenia otworu, nóż winien być nasadzony na oś jedynie na czas korzystania z urządzenia. Noże przechowywać w taki sposób, by do otworu elementu tnącego mogło dostawać się powietrze.

2. Nasadzanie nakładki

Wsunąć króciec wsadowy nakładki w dół nad element tnący.

3. Montaż wylewki

Do wyciskania soku służy sito, do rozdrabniania na puree / homogenizowania - płyta nylonowa. Sito lub płytę należy umieścić jedną ręką w zagłębieniu nakładki i przytrzymać w odpowiedniej pozycji. Drugą ręką należy wsunąć wylewkę i wcisnąć do oporu. Wylewka wyposażona jest dla bezpieczeństwa w magnes. Tylko w wypadku, gdy wylewka wciśnięta jest do samego końca, a nakładka ustawiona prawidłowo (patrz punkt 4), silnik daje się uruchomić . Wylewkę można zamontować tylko w jednym kierunku.

4. Ustawianie nakładki

Obrócić nakładkę lekko w bok, by zwolnić mocowanie. Nakładkę obrócić lekko w lewo, tak by otwór w jej tylnej części pokrył się z występem przytrzymującym. Teraz

wsunąć nakładkę całkiem do środka i obrócić ponownie w lewo, aż do oporu. Teraz znajduje się w pozycji roboczej.

Wyciskacz do soków Champion® – Klasyk pośród sokowirówek

Demontaż urządzenia

Ostrożnie! Nie dotykać obracających się noży!

Wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego. Urządzenie zatrzymuje się. Teraz obrócić nakładkę lekko w prawo, poruszyć w jedną i drugą stronę i pociągnąć.

Proszę zwrócić uwagę:
Całkiem normalne jest, że pomiędzy elementem tnącym a piastą ze stali nierdzewnej silnika osiada się nieco wytłoczyn.

Wyciskanie soku

Do wyciskania soku należy stosować drobne sito (3) razem z wylewką. Jeżeli życzą sobie Państwo uzyskać sok z większą ilością włókien, należy zamówić u importera urządzenia Champion (patrz str. 2) sito grube (4). Zaleca się stosowanie tego sita przy wyciskaniu soku z jagód.

Pod wylewkę należy podstawić płaski pojemnik na sok (nr kat. 50141) lub miseczkę w celu zebrania soku, a druga miseczkę pod otwór z przodu nakładki w celu zebrania wytłoczyn. Innym sposobem zbierania wytłoczyn jest przymocowanie do nasadki torebki foliowej za pomocą gumki.

Jakość wsadu

Najlepszy efekt uzyskają Państwo wykorzystując świeże, chrupiące, schłodzone warzywa z upraw ekologicznych. Na przykład świeża marchew łamie się podczas zginania, starsza natomiast ugina się.

Otrzymany sok nigdy nie będzie lepszy od jakości wsadu, jaki umieszczony zostanie w wyciskaczu. Z włóknistych, starych, zwiędłych warzyw nie można otrzymać dobrego soku. Natomiast ze świeżych, chrupiących i schłodzonych warzyw otrzymają Państwo pyszne, ożywcze soki.

Przygotowanie warzyw

Przed wyciskaniem soku warzywa należy umyć. Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez wsadu.

Wyciskacz Champion może wytworzyć dowolną ilość soku, pracując bez przerwy. W celu uzyskania najlepszego efektu, należy dostosować wielkość kawałków wsadu do wymiaru lejka wsadowego.

Prawidłowe napełnianie

Warzywa należy podawać w sposób ciągły. Ważne jest, by po każdym wsadzie docisnąć popychacz przez kilka sekund, ażeby zapobiec cofnięciu się wytłoczyn do lejka wsadowego. Przytrzymanie popychacza w pozycji wciśniętej spowoduje, że wytłoczyny wydostaną się z przodu urządzenia.

Przeciążenie

Wyciskacz Champion sygnalizuje przeciążenie klikaniem. Proszę się nie niepokoić! Oznacza to jedynie, że urządzenie napełniono zbyt szybko, lub że popychacz był wciśnięty za krótko.

Blokowanie, natychmiastowe opróżnianie

Jeżeli Champion zatka się podczas wyciskania soku, można go szybko opróżnić, wkładając do lejka wsadowego dużą marchew i wciskając dłonią popychacz do oporu. Równocześnie przy pomocy drugiej ręki nacisnąć na ostro zakończoną część nakładki, wciskając ją w dół.

Ostrożnie! Nie dotykać obracających się noży!

Przytrzymać tak długo, aż nakładka się opróżni, a mechanizm tnący zacznie ocierać o nakładkę.

Zbyt wilgotne wytłoczyny

Wytłoczyny z pierwszych dwóch lub trzech wyciskanych kawałków mogą być bardziej wilgotne, niż zwykle. Należy ponownie przepuścić przez urządzenie wytłoczyny, w celu uzyskania maksymalnej ilości soku.

Za duża wilgotność wytłoczyn może być spowodowana przez zbyt szybkie napełnianie, zapchane sito lub mocno zużyty, tępy mechanizm tnący.

Wyłączyć wyciskacz Champion, wyjąć sito (3/4) i wyczyścić je za pomocą szczotki. Sitem należy uderzyć w krawędź stołu, by usunąć z niego wszystkie resztki. W razie potrzeby należy zamówić nowe sito lub mechanizm tnący (nr kat. 50941). Sito i element tnący należy czyścić po każdym użyciu. W ten sposób w łatwy sposób usunięte zostaną wszystkie resztki.

Wytłoczyny z owoców są bardziej wilgotne, niż wytłoczyny z warzyw.

W przypadku bardzo soczystych owoców i warzyw należy zmniejszyć szybkość napełniania. W ten sposób wytłoczyny będą bardziej suche, uzyskają Państwo także więcej soku. Jeżeli chcą Państwo wycisnąć sok do ostatniej kropli, należy przepuścić wytłoczyny ponownie przez urządzenie. Nie stanowi to żadnego problemu dla wyciskacza Champion.

Osad i piana

Przy wysokim uzysku soku może pojawić się w nim osad. Możliwe jest również powstawanie piany, powodowane panującym w urządzeniu ciśnieniem. Piany i osadu można się pozbyć, przelewając sok przez załączone sitko ręczne.

Wyciskacz do soków Champion® – Klasyk pośród sokowirówek

Rozdrabnianie na puree i homogenizowanie

Do rozdrabniania na puree i homogenizowania należy stosować płytę homogenizującą (5), zamiast sita. Pod przedni otwór należy podstawić półmisek lub pojemnik. W przypadku rozdrabniania na puree szczególnie soczystych owoców, należy podstawić pod lejek drugą miseczkę. Wyciekanie płynów przez lejek i spod obudowy silnika jest całkowicie normalne.

Odpowiednie produkty żywnościowe

Z owoców mogą Państwo robić sosy owocowe; surowe i gotowane warzywa i owoce nadają się na pożywienie dla małych dzieci i osób w podeszłym wieku; świeże orzechy można rozdrabniać na mus orzechowy; z owoców mrożonych można zrobić lody lub sorbety. Dzięki wyciskaczowi Champion mogą Państwo przygotowywać cały szereg smacznych potraw.

Przygotowanie

Jeżeli nie chcą Państwo, by w puree znalazły się pestki i skórki, należy je uprzednio usunąć. Champion może homogenizować każdy rodzaj miękkich i soczystych artykułów spożywczych.

Uwaga

Nie należy rozdrabniać na puree suchych produktów, jak zboża, czy fasoli. Ze względu na niską zwartość lub brak płynów nie mogą być one rozdrobnione na puree. Zalecamy namoczenie ich przez noc.

Również orzechy należy przygotować w specjalny sposób: niektóre orzechy zawierają niewielką ilość olejków, co utrudnia rozdrabnianie. Dodnie do niektórych gatunków orzechów (z wyjątkiem gatunków bogatych w olejki, jak orzeszki ziemne) odrobiny oleju podczas rozdrabniania na puree lub namoczenie ich przez noc w wodzie sprawia, że można je łatwiej homogenizować.

Wyciskacz do soków Champion® – Klasyk pośród sokowirówek

Czyszczenie i konserwacja

Części nylonowe należy czyścić natychmiast po użyciu. Należy używać wyłącznie zimnej wody i płynu do mycia naczyń. Ciepła lub gorąca woda może spowodować odkształcenie się elementów. Nigdy nie myć elementów nylonowych w gorącej wodzie. **Nie myć w zmywarce do naczyń.** Należy usunąć wszystkie resztki produktów spożywczych. Nie należy dopuszczać do zaschnięcia i przywarcia resztek. Proszę użyć do tego celu gąbki kuchennej lub szczotki. Sito należy czyścić przez uderzenie nim w krawędź stołu i następnie dokładne spłukanie.

Należy zwrócić uwagę, by na sicie nie pozostały żadne resztki. Jest to istotne dla wydajności w uzyskiwaniu soku przez Championa.

Jeżeli elementy są silnie zabrudzone (np. plamy z marchwi), należy je namoczyć. Nalać płynu do mycia naczyń, wyszorować szczotką i spłukać pod bieżącą wodą.

Obudowę silnika należy czyścić wilgotną gąbką kuchenną.

Porady i przepisy

Lody

Mogą Państwo otrzymać lody o każdym smaku, bez dodatków chemicznych i bez cukru rafinowanego. Zamiast mleka krowiego mogą Państwo stosować mleko sojowe w płynie lub w proszku, lub inne mleko w proszku. Mogą Państwo mieszać pół na pół mleko z wodą. Stosując granulat lecytynowy otrzymają Państwo lody kremowe. Stosowanie według własnego uznania. Zamiast rafinowanego cukru białego lub brązowego polecamy stosowanie nierafinowanego cukru trzcinowego* z kontrolowanych upraw ekologicznych. Lody będą bardziej kremowe i gęste, jeśli przed homogenizowaniem umieszczą Państwo elementy nylonowe, tnące oraz miseczkę, w której lody będą przechowywane, na trzydzieści minut w lodówce (nie w zamrażalniku!)

Lody można przechowywać w pojemnikach do zamrażania w zamrażarce w celu późniejszego spożycia. Mogą Państwo w ten sposób zagospodarować nadwyżkę owoców.

Przykładowy przepis:

Lody truskawkowe: 1 1/2 filiżanki truskawek (świeżych lub mrożonych), 2 filiżanki mleka, 2 łyżki stołowe granulatu lecytynowego (wedle życzenia), 1 łyżeczkę proszku waniliowego, 1/2 filiżanki miodu lub cukru trzcinowego. Truskawki zhomogenizować w Championie lub mikserze. Dodać pozostałe składniki, dobrze wymieszać lub zmiksować. Zamrozić, pokroić w paski, zhomogenizować w Championie i podawać natychmiast. Wydajność: 1 litr.

*nazywany również suszonym sokiem z trzciny cukrowej. Zawiera jeszcze witaminy, substancje mineralne oraz smakowe.

Sorbety

Przepis podstawowy: Niezbędne będą jedynie owoce. Mogą Państwo stosować wszelkie rodzaje owoców i próbować wszystkich kombinacji. Owoce należy oczyścić i pociąć na kawałki pasujące wielkością do Championa. Przed obróbką owoce należy zamrozić. Zamrożone owoce poddać homogenizacji. Jeżeli owoce mają ostry lub cierpki smak, należy dodać miodu lub cukru z trzciny cukrowej.

Metoda alternatywna: Zhomogenizować świeże owoce, a następnie zamrozić je do stwardnienia w porcjach w pojemnikach na lody. Zhomogenizować zamrożone kostki. Podawać natychmiast. W ten sposób łatwiej jest stwierdzić, czy potrzebna będzie substancja słodząca, którą można dodać przed zamrożeniem.

Jeszcze jedna rada: Jeżeli przed homogenizowaniem schłodzą Państwo elementy nylonowe przez 30 minut w lodówce (nie w zamrażalniku!), uzyskany sorbet będzie gęstszy i bardziej kremowy. Jeżeli mają Państwo nadwyżkę owoców, której nie można wykorzystać natychmiast, mogą je Państwo zamrozić w postaci sorbetu do późniejszej konsumpcji.

Puree z owoców i sosy owocowe

Puree z owoców nadaje się wyśmienicie na sorbety i desery. Otrzymuje się je podobnie jak soki przy użyciu sita. Owoce na sosy można również homogenizować.

Porady i przepisy

Musy orzechowe (masło orzechowe)

Prawie każdy gatunek orzechów można przerobić na smaczny mus orzechowy. Niektóre gatunki zawierają jednak zbyt mało własnego oleju, dlatego należy go dodać. Potrzebna ilość oleju zależy od gatunku orzechów Najlepiej użyć dobrego, tłoczonego na zimno oleju sałatkowego bez smaku własnego, z kontrolowanych upraw ekologicznych. Orzechy włoskie wymagają na przykład niewiele oleju. Olej należy wlewać do Championa podczas homogenizowania orzechów. Inna możliwość to namoczenie orzechów przez noc i ich późniejsze homogenizowanie. Pomimo tego, że Champion wyposażony jest w mocny silnik, większość musów orzechowych wytwarzać można tylko w małych ilościach. W przypadku silnego rozgrzania się nakładki należy przerwać pracę. Do produkcji musu z orzechów urządzenie należy zmontować wraz z płytką nylonową jak do homogenizowania. Wsypując orzechy powoli, uzyskają Państwo kremowy mus orzechowy, przy szybkim wsypywaniu mus będzie gruboziarnisty.

Potrawy dla niemowląt i osób w podeszłym wieku

Zarówno dla niemowląt, jak i osób w podeszłym wieku można stosować wszelkiego rodzaju świeże owoce. Wykorzystywać tylko części jadalne. Do potraw dla niemowląt z owoców całkowicie usunąć skórki. Zhomogenizować owoce i podawać w formie papki.

Można również homogenizować owoce gotowane. Delikatnie podgotowane warzywa nadają się również po zhomogenizowaniu i bez użycia soli jako pożywienie dla małych dzieci lub osób w podeszłym wieku. Zamiast produkowanych przemysłowo odżywek dla małych dzieci, mogą Państwo zabrać w podróż homogenizowane potrawy.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Sposób usunięcia
Champion nie wyrzuca wytłoczyn w normalny sposób.	Wsad jest pocięty na zbyt małe kawałki.	Wsad należy pociąć na możliwie jak największe kawałki, tak aby pasowały jak najlepiej do lejka wsadowego.
	Powstał zator, spowodowany zbyt wolnym napełnianiem wsadu.	Należy podawać wsad ze średnią szybkością, a popychacz przytrzymać wciśnięty w pozycji dolnej tak długo, póki wsad nie zostanie starty. Po zwolnieniu popychacza nie powinien on wystawać więcej, niż 1 cm.
	Nakładka Championa jest zatkana.	W celu usunięcia wytłoczyn należy nacisnąć na przód nakładki podczas podawania wsadu lub wciskając w dół popychacz. Spowoduje to większy hałas, ale nie uszkodzi urządzenia. Uwaga! **Nie wkładać palców w otwór nakładki!**
Element tnący (2) zaklinował się na nasadzie i nie daje się zdemontować.		Jeżeli nóż zaklinował się na nasadzie, należy pochylić Championa w przód i wlać kilka kropel oleju penetrującego pomiędzy noże i urządzenie. Pozostawić wyciskacz na 24 godziny w przechylonej pozycji, by olej mógł zadziałać.
		Jeżeli w dalszym ciągu nie można zdjąć noża z nasady, należy wsunąć pomiędzy nóż i urządzenie śrubokręt i przekręcić go.
		Zdemontować wszystkie elementy. Oczyścić nasadę paskiem papieru ściernego. Przed każdym użyciem natłuścić nasadę 2-3 kroplami oliwy z oliwek lub oleju kokosowego. Wlać w otwór elementu tnącego zimną wodę. Wylać wodę i nasadzić element tnący na nasadę. Obrócić nóż 2 razy w jedną i drugą stronę, by zmniejszyć opór.
		Dokładnie oczyścić otwór noża poprzez namoczenie go przez noc w silnym roztworze wody i płynu do mycia naczyń. Za pomocą małego śrubokrętu delikatnie zdrapać ścianki otworu elementu tnącego, by usunąć zanieczyszczenia. Dokładnie odsączyć wodę i ułożyć element tnący na boku, by umożliwić całkowite wyschnięcie otworu. Element tnący winien być nakładany na nasadę tylko w celu użycia. W pozostałych przypadkach należy przechowywać nóż poza urządzeniem.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Sposób usunięcia
Sok wypływa razem z wytłoczynami.	Sito nie jest założone prawidłowo?	Skontrolować położenie sita według instrukcji na stronie 166. W razie potrzeby ponownie zamontować sito, przestrzegając dokładnie instrukcji na stronie 166.
	Sito jest zapchane?	Jeżeli otwory sita są zatkane, należy namoczyć je na 24-48 godzin w silnym roztworze wody i płynu do mycia naczyń, a następnie ponownie wyszorować szczotką. Sito należy czyścić po każdym użyciu.
		Jeżeli to nie pomoże, zalecamy namoczenie sita przez noc w oliwie z oliwek.
		W innym przypadku należy zamówić nowe sito.
Silnik jest ciepły.	Silnik jest jedynie polakierowany i nie posiada izolacji, tak więc wydzielanie ciepła jest normalne.	Póki można dotknąć silnika, nie ma powodu do niepokoju.
Sok wycieka pomiędzy elementami nylonowymi	Wyciek jest niewielki.	Nie ma powodu do niepokoju. Jest to normalne i związane jest z wilgotnością wsadu.
	Wyciek jest bardzo duży: Elementy nylonowe zostały odkształcone poprzez niewłaściwe użytkowanie lub mycie w gorącej wodzie.	Proszę skontaktować się z importerem (patrz str. 2, importer i centrum serwisowe).
Elementy Championa mają przebarwienia i zacieki	Przebarwienia wywołane są czerwonymi i zielonymi warzywami.	Nie ma to wpływu na jakość soku. Od czasu do czasu można jednak poddać elementy intensywnemu czyszczeniu. W celu usunięcia przebarwień pochodzących z warzyw należy użyć masła, margaryny lub oleju. Dodatkowo należy namoczyć elementy na co najmniej 5 godzin w zimnej wodzie z dużą ilością płynu do mycia naczyń.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Sposób usunięcia
Silnik nie działa	Czy wszystkie elementy zostały prawidłowo zamontowane, według instrukcji na stronie 166?	Ze względów bezpieczeństwa silnik uruchamia się dopiero wtedy, gdy wylewka wsunięta jest do oporu.
Wytłoczyny są za wilgotne* * Champion rozdrabnia komórki wsadu owocowego. Dlatego wytłoczyny wydają się generalnie bardziej wilgotne, niż w innych wyciskaczach soku. Istotna jest objętość wyciskanego soku. Jeżeli objętość ta zmniejsza się, istnieją trzy możliwe przyczyny.	Wsad jest podawany zbyt szybko.	Proszę zmniejszyć tempo napełniania do „średniej" szybkości i przytrzymać popychacz przez ok. 2 sekundy w dolnej pozycji.
	Należy wyczyścić lub wymienić sito (3, 4).	Należy wyczyścić sito według instrukcji na str. 169 lub skontaktować się z centrum serwisowym Championa (patrz str. 2).
	Element tnący jest stępiony i musi zostać wymieniony.	Proszę skontaktować się z serwisem Champion (patrz str. 2).
Sok jest gorący	Prawdopodobnie wsad jest stary i wyschnięty (np. po zimowaniu).	Należy stosować dobry, świeży wsad, by uzyskać optymalne efekty.
	Wsad podawany jest za wolno.	Podawać wsad ze „średnią" szybkością i przytrzymać popychacz przez ok. 2 sekundy w dolnej pozycji.
	Element tnący jest stępiony i należy go wymienić.	Proszę skontaktować się z serwisem Champion (patrz str. 2).
Świergoczący dźwięk (jak ptasi śpiew)	Możliwe, że uszkodzona jest uszczelka osłony silnika i powstała nieszczelność.	Istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia łożyska i silnika. Należy oddać urządzenie do naprawy. Proszę skontaktować się z serwisem Champion.
Wyżłobienia w elemencie tnącym	Są to wyżłobienia powstałe w procesie produkcji podczas procesu odlewania	Dopóki element tnący nie był używany, wyżłobienia są niewidoczne. Sok zabarwia element tnący, a wyżłobienia stają się wyraźnie widoczne. Jednak nie będą się one pogłębiać, ani nie doprowadzą do pęknięcia elementu tnącego.

Ważne:

Dla Państwa bezpieczeństwa ewentualne naprawy muszą być wykonywane przez fachowca. Nie należy wykonywać napraw we własnym zakresie! Proszę wysłać urządzenie Champion wraz z dokładnym opisem usterki do importera (patrz str. 2).

Wyciskacz do soków Champion® – Klasyk pośród sokowirówek

Warunki gwarancji

Okres gwarancyjny na wszystkie części wyciskacza do soku Champion wynosi 2 lata. Gwarancja obejmuje usterki materiału, konstrukcji i wykonania wszystkich części. Jeżeli mimo prawidłowej eksploatacji w okresie gwarancyjnym w wyciskaczu do soku Champion pojawi się usterka, producent/importer może albo dokonać naprawy, albo nieodpłatnie wymienić uszkodzone elementy, albo wymienić urządzenie na nowe. W tym celu należy dokładnie wyczyścić urządzenie oraz akcesoria i po zapakowaniu wysłać do centrum serwisowego Champion (patrz str. 2) . Proszę zwrócić uwagę: jeżeli elementy urządzenia nie zostały wyczyszczone, centrum serwisowe, niezależnie od naprawy gwarancyjnej, naliczy koszty czyszczenia.

Na wypadek konieczności odesłania urządzenia należy zachować oryginalne opakowanie. Przed odesłaniem urządzenia należy telefonicznie skontaktować się z centrum serwisowym. Często bowiem problem można rozwiązać w rozmowie telefonicznej, a wysyłka nie będzie konieczna. W każdym wypadku centrum serwisowe Champion usunie usterkę w najkrótszym możliwym czasie.

Jeżeli wysyłka urządzenia okaże się niezbędna, proszę omówić sposób wysyłki z centrum serwisowym Championa. Pozwoli to na zminimalizowanie Państwa kosztów wysyłki.

Gwarancja nie obejmuje:

a) Przyczyn, które nie są wynikiem wadliwej obróbki i produkcji urządzenia, jak np. lekkomyślnego uszkodzenia, wypadku i innych.

b) Korzystania z urządzenia w sposób odbiegający od instrukcji obsługi, niefrasobliwego obchodzenia się, zmian technicznych, wypadku.

c) Uszkodzeń spowodowanych przez nieoryginalne części zamienne lub naprawy przez nieautoryzowane warsztaty.

W celu uznania roszczenia gwarancyjnego niezbędne są następujące dane:

1. Państwa nazwisko, adres, numer telefonu
2. Nr serii i numer modelu
3. Opis problemu
4. Data zakupu
5. Sprzedawca
6. W wypadku uszkodzeń podczas transportu: nazwa firmy kurierskiej i numer przesyłki

Ważne: Jeżeli odsyłają Państwo wyciskacz soku Champion, prosimy o zapakowanie wszystkich części w opakowania oryginalne i upewnienie się, czy wszystkie elementy zostały zapakowane. Prosimy o podanie Państwa adresu na zewnętrznej stronie opakowania.

Adres punktu serwisowego firmy Champion znajdą Państwo na stronie 2.

Rada

Proszę zachować opakowanie oryginalne na wypadek konieczności wysyłki.

Wyciskacz do soków Champion® – Klasyk pośród sokowirówek

Dane techniczne

Urządzenie	Odšťavňovač/tlakový lis
Model	Champion, MAR-220
Napięcie nominalne	230 V ~
Częstotliwość	50 Hz
Moc znamionowa	420 W
Liczba obrotów	tylko 1400 obr./min
Wymiary	42 x 19 x 29 cm (d x s x W)
Waga	11,7 kg

CE

Wyciskacz do soków Champion® – Klasyk pośród sokowirówek

Wskazówki dotyczące ochrony środowiska

- Nie należy wyrzucać urządzeń elektrycznych łącznie z innymi odpadami gospodarstwa domowego, a utylizować je – zgodnie z dyrektywą Parlamentu i Rady Wspólnoty Europejskiej 2002/96/EC z 27 stycznia 2003 o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Po zakończeniu okresu eksploatacji należy przekazać urządzenie do specjalnie wyznaczonego w tym celu publicznego punktu zbierania zużytego sprzętu do utylizacji.